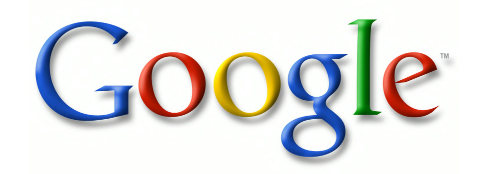
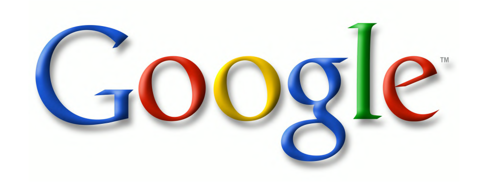
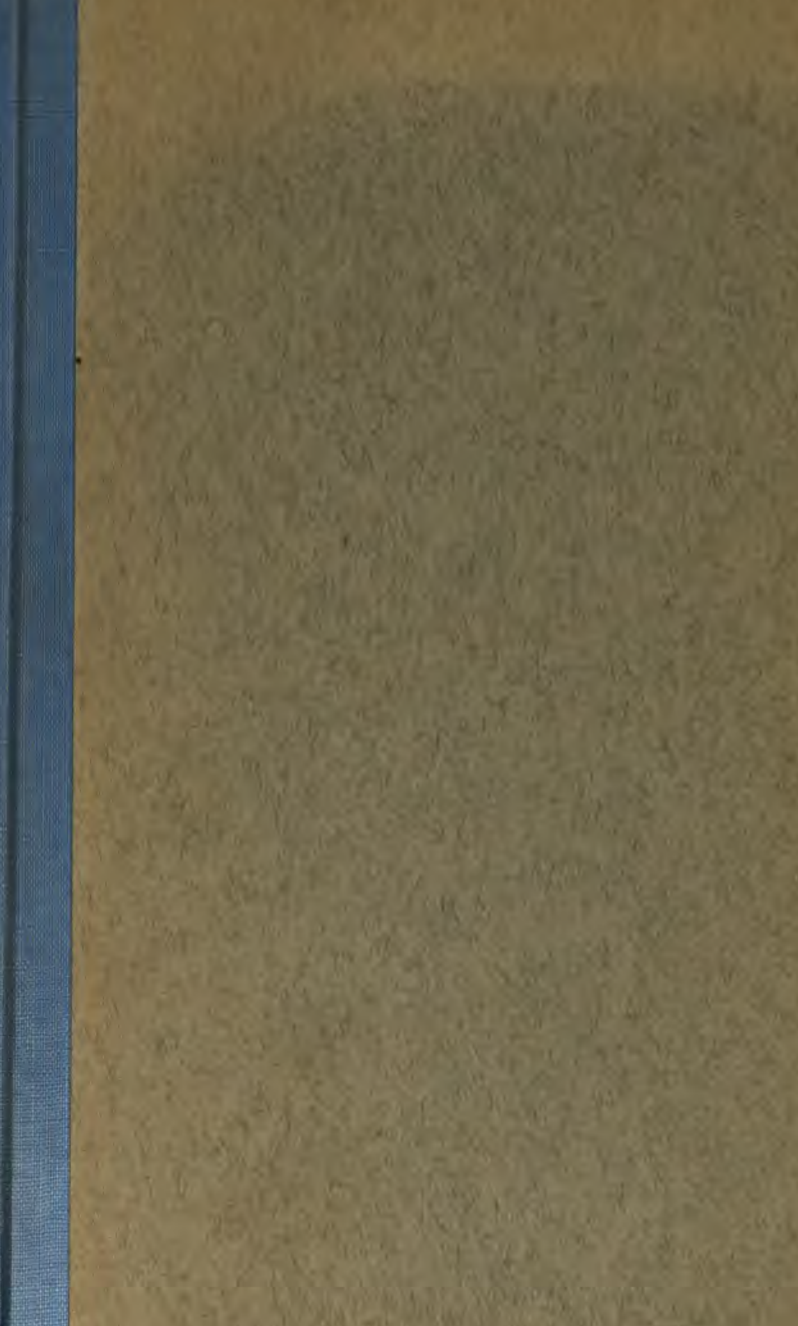



Google





LES INFLUENCES

DU

CHOCOLAT

DU THÉ ET DU CAFÉ

SUR L'ÉCONOMIE HUMAINE

LEUR ANALYSE CHIMIQUE, LEURS FALSIFICATIONS

LEUR ROLE IMPORTANT DANS L'ALIMENTATION

OUVRAGE FAISANT SUITE A

L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

PAR

A. DEBAY

PARIS.
E DENTU, LIBRAIRE-ÉDITEUR
PALAIS-ROYAL, 17 ET 19, GALERIE D'ORLÉANS

LES INFLUENCES

DU CHOCOLAT

DU THÉ ET DU CAFÉ

SUR L'ÉCONOMIE HUMAINE

PARIS

IMPRIMERIE DE L. TINTERLIN ET C[e]

rue Neuve-des-Bons-Enfants, 3.

LES INFLUENCES

DU

CHOCOLAT

DU THÉ ET DU CAFÉ

SUR L'ÉCONOMIE HUMAINE

LEUR ANALYSE CHIMIQUE, LEURS FALSIFICATIONS

LEUR ROLE IMPORTANT DANS L'ALIMENTATION

OUVRAGE FAISANT SUITE A

L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

PAR

A. DEBAY



PARIS

E. DENTU, LIBRAIRE-ÉDITEUR

PALAIS-ROYAL, GALERIE D'ORLÉANS, 17 ET 19

1864

APERÇU DE L'OUVRAGE

Depuis quelques années, l'énorme consommation du chocolat, en France, prouve que son usage s'est répandu dans presque toutes les classes de la société. Beaucoup de personnes ont substitué le chocolat au café, pour le déjeuner, et s'en trouvent fort bien.

Mais, parmi le grand nombre qui usent du chocolat, il en est fort peu qui connaissent la composition et le mode de fabrication de cet aliment; elles le mangent, sans pouvoir se rendre compte s'il est bien ou mal préparé; s'il ne contient pas de substances étrangères et

nuisibles; pourvu que le goût soit satisfait, elles n'en demandent pas davantage. Et c'est un tort, un très-grand tort! car les effets salutaires du chocolat dépendent nécessairement des matières de choix qui le composent et des soins éclairés apportés à sa fabrication. Un chocolat fait avec des sucres et des cacaos de mauvaise qualité, ne peut qu'être nuisible à la santé.

Aujourd'hui que la soif du lucre envahit, plus que jamais, l'industrie, les adultérations du chocolat sont d'une fréquence déplorable; les matières employées dans ce but sont, parfois, de nature à provoquer des symptômes d'empoisonnement. C'est pourquoi la prudence conseille de rejeter tous les chocolats *à bon marché* comme dangereux, et, avant l'achat, d'exiger la marque de fabrique. On évitera ainsi les indispositions et les dérangements

de la santé, plus ou moins graves, que causent toujours les mauvais chocolats ; et l'on bénéficiera au contraire des bienfaits des bons chocolats.

La *bonbonnerie* au chocolat étant la plus estimée, parce qu'elle n'est pas nuisible, a pris, de nos jours, un développement si considérable, que la majeure partie des bonbons, donnés en cadeaux, se compose exclusivement de chocolat.

Un petit ouvrage pour éclairer les consommateurs sur la composition, la qualité et les effets du chocolat, considéré comme aliment analeptique, nous a paru nécessaire. Les quelques livres qui existent sur cette matière, ou ne traitent que de la partie mécanique du chocolatier, ou ne renferment que des généralités insuffisantes pour le lecteur qui désire des renseignements sérieux.

Ce que nous venons de dire s'applique également au CAFÉ et au THÉ, dont il existe de nombreuses variétés. Leur bonne qualité et la manière de les préparer en font des boissons salutaires, tandis que les qualités inférieures ou avariées ne peuvent que donner des infusions malfaisantes.

Nous avons donc accepté la tâche de composer ce petit ouvrage, où toutes les questions qui se rattachent au *chocolat*, au *thé* et au *café*, sont traitées en termes clairs et concis, pour être compris de tous nos lecteurs.

1° Nous donnons l'histoire résumée des divers cacaos, des sucres et des aromates qui entrent dans la composition du chocolat ; nous passons ensuite à la meilleure manière de le fabriquer, et aux signes caractéristiques qui distinguent les bons des mauvais chocolats.

2° La classification des chocolats, compre-

nant trois séries : les *chocolats de santé ;* — les *chocolats aromatiques* et les *chocolats médicinaux.* — Des considérations hygiéniques sur leur emploi, comme aliment ou comme médicament agréable ; — leur action spécifique et les cas où ils sont indiqués.

Nous avons apporté tous nos soins à traiter la question hygiénique et médicale, parce que nous pensons être utile aux personnes qui désirent se mettre à l'usage de ces chocolats. — Chaque formule de *chocolat médicinal* est suivie d'une indication sur son emploi et sur son mode d'action spécial.

3° Les diverses préparations culinaires du chocolat ; son association à diverses substances alimentaires, afin d'en augmenter ou d'en modifier les propriétés. De plus, un choix de recettes entièrement nouvelles, fournissant des mets aussi agréables que salutaires. Enfin, les

immenses ressources que le chocolat offre à l'office et à la confiserie.

4° La première partie de l'ouvrage se termine par des observations de maladies nerveuses, d'affections chroniques, de faiblesse, d'épuisement de la constitution, etc., contre lesquelles la médecine avait échoué, et qui ont été victorieusement combattues par l'usage prolongé du bon chocolat. Ces observations méritent lecture, parce qu'elles fournissent des enseignements qui peuvent être utilisés, le cas échéant.

5° La seconde partie de l'ouvrage est consacrée à l'histoire du thé et du café. Ici, nous avons suivi la même méthode que pour le chocolat. Les questions alimentaire, hygiénique et médicale, y sont nettement exposées, afin que le lecteur, selon les oscillations de sa santé, puisse discerner l'opportunité ou

l'inopportunité de ces boissons aromatiques.

Malgré le cadre étroit de ce petit ouvrage, nous croyons qu'il rendra service à plus d'un lecteur; car rien n'a été oublié pour le rendre indispensable à tout buveur de thé et de café.

———

LES INFLUENCES

DU CHOCOLAT, DU THÉ ET DU CAFÉ

SUR L'ÉCONOMIE HUMAINE,

L'ESPRIT ET LE CORPS.

PREMIÈRE PARTIE

CHAPITRE PREMIER

Section I

ORIGINE DU CHOCOLAT

Parmi les substances alimentaires de premier ordre, on distingue le SUCRE et le CACAO, dont l'alliance, faite selon l'art, donne un aliment aussi salutaire que savoureux : le CHOCOLAT.

L'étymologie du mot chocolat viendrait, selon quelques étymologistes, de deux mots mexicains : *choco* (bruit) et *lath* (eau), probablement à cause du

bruit que produit l'eau bouillante pendant la préparation de cet aliment.

Ce furent les Espagnols qui, après la conquête du Mexique, importèrent le chocolat en Europe. Voici quelques détails historiques à ce sujet.

Campés sur le sol mexicain, les soldats espagnols, privés de vin et réduits à boire de l'eau, voulurent goûter à une boisson que préparaient les indigènes, avec l'amande du cacao, avec une bouillie de maïs et du piment pilé; mais ils la trouvèrent si mauvaise qu'ils y renoncèrent. Cependant, l'un d'entre eux, plus intelligent que ses compagnons, ayant mangé quelques amandes de cacao, jugea qu'il pouvait en tirer un meilleur parti que les indigènes. Il broya donc des amandes, y ajouta du miel et un peu de cannelle, puis il fit bouillir le tout pendant un quart d'heure; cette préparation donna une boisson agréable que les chefs et les soldats burent désormais, à défaut de vin.

Peu de temps après, ces aventuriers portèrent cette découverte dans leur patrie, où elle subit une grande amélioration. Le cacao, réduit en pâte, fut associé au sucre et à divers aromates, et bientôt le chocolat de-

vint un aliment national; car, depuis le Grand d'Espagne jusqu'à l'ouvrier, tout le monde but avec délices une tasse de chocolat pour son déjeuner. Le chocolat, ainsi amélioré, se répandit bientôt dans toute l'Amérique espagnole, et, en quelques années, la consommation y devint si générale, qu'on employait douze millions de kilogrammes de sucre à sa fabrication.

D'Espagne, l'usage du chocolat passa d'abord en Angleterre, puis en France. Le Florentin *Antonio Carlotti* l'introduisit en Italie; enfin, des artistes italiens l'apportèrent en Allemagne et en Russie.

Pendant assez longtemps, le chocolat fut en France un aliment de luxe, réservé aux classes riches; mais, après le mariage de Louis XIII avec Anne d'Autriche, l'infante d'Espagne qui se trouvait à la cour de France, en propagea l'usage parmi la noblesse et les hauts fonctionnaires de l'État. Bientôt le commerce et la bourgeoisie suivirent cet exemple et, déjà, sous Louis XIV, le déjeuner au chocolat était presque de rigueur et de bon ton. Le cardinal de Richelieu en faisait une consommation énorme; on prétendit même qu'il devait à cet aliment réparateur la pro-

longation d'une vie tourmentée par l'ambition et usée par les travaux.

Sous Louis XIV, le chocolat subit plusieurs améliorations ; on le prépara en tablettes minces, en bâtons, en pastilles et en bonbons de diverses formes ; c'est aussi vers ce temps qu'on nomma *chocolat de santé*, le chocolat de première qualité. Marie-Antoinette, très-friande de chocolat, créa la charge de *chocolatier de la reine*.

La révolution de 93 ralentit la consommation du chocolat, et sous le premier Empire l'usage n'en fut pas très-répandu. Louis XVIII sembla rendre au chocolat sa popularité. Néanmoins, jusqu'en 1840, la préparation du chocolat laissa beaucoup à désirer ; la main-d'œuvre était dispendieuse et le prix trop élevé. Du jour où les machines à vapeur furent appliquées à la fabrication du chocolat, il en résulta un immense avantage et pour la préparation, beaucoup plus parfaite de cet aliment, et pour l'économie de la main-d'œuvre. Aujourd'hui l'industrie chocolatière est devenue une branche importante du commerce français ; année moyenne, elle dépasse le chiffre de trente millions.

La fabrication du chocolat, en Espagne et en Amérique n'a fait aucun progrès. Presque toujours la pâte du cacao est préparée sans sucre; ce n'est qu'au moment de la prendre qu'on y ajoute le sucre. — L'Angleterre et la Hollande réduisent le cacao en poudre, et l'édulcorent également au moment de le servir. — En Russie, l'usage du chocolat est très-restreint; il l'est encore davantage en Orient. — La Suisse et l'Allemagne n'ont que des chocolats inférieurs, fabriqués avec les coques de cacao. D'où il résulte que c'est aujourd'hui la France qui fabrique et exporte les plus fortes quantités de chocolat, supérieur en qualité. De l'avis des connaisseurs de tous pays, la fabrication française est la plus soignée et la meilleure; c'est pourquoi les chocolats français sont estimés et demandés dans les quatre parties du monde.

COMPOSITION NATURELLE DU BON CHOCOLAT.

Le bon chocolat est composé de deux sortes de cacaos, soumis à une torréfaction *à point*, et d'égale quantité de sucre raffiné. Ces substances doivent nécessairement être de premier choix et subir diverses

manipulations intelligentes, dont nous parlerons bientôt. Les chocolats fabriqués avec des sucres avariés ou des cassonnades brutes, et avec des cacaos de qualité inférieure ou mauvaise, ne peuvent qu'être désagréables au goût et nuisibles à la santé.

La *vanille* et la *cannelle* sont employées pour aromatiser les chocolats dénommés à la vanille. Lorsque ces aromates sont de premier choix et ajoutés en proportions convenables, le chocolat se digère plus facilement. Mais, au contraire, si la vanille et la cannelle sont de qualité inférieure et en trop forte proportion, le chocolat devient irritant et fatigue l'estomac.

Section II

§ I

DU CACAO

Sous la dénomination de *cacao*, on désigne les fruits, en forme d'amandes, du *cacaoyer* ou *cacaotier* (THEOBROMA CACAO), classé par Linnée dans la *Pentandrie Polyadelphie*, famille des *malvacées*, de Jussieu. Le nom mexicain de cet arbre est : *cacao-quahuil*, dont nous n'avons pris que les deux premières syllabes. L'épithète *Théobroma*, mot grec qui signifie *aliment des dieux*, que lui a donnée le grand botaniste, convient à cette amande, sous le triple rapport de la saveur et de l'odeur agréables, de ses qualités nourrissantes et digestives.

Le *cacaoyer* croît de préférence dans les terrains humides, à l'abri des grands vents ; c'est dans les profondes vallées du Mexique, du Pérou, de la Colombie, etc., sous la zone torride, dans les Guyanes,

au Brésil, aux Antilles, etc., qu'il est devenu l'objet d'une importante culture.

Le *cacaoyer* s'élève ordinairement de six à dix mètres; il peut atteindre quatorze mètres, lorsqu'il est bien exposé et cultivé avec soin. — Dans l'Amérique méridionale, à la Madeleine et à Caracas, où on le plante au bord des rivières, il s'élève de huit à dix mètres, et ses fruits sont plus gros que ceux des contrées septentrionales. — A la Martinique, il n'atteint que de quatre à sept mètres.

Le *cacaoyer* offre un bois poreux, son écorce est rugueuse; ses feuilles ont beaucoup de ressemblance, pour la forme, à celles du châtaignier, leur couleur, d'un rouge pâle d'abord, passe ensuite au vert foncé; ses fleurs, réunies en faisceau de cinq à six, revêtent une charmante couleur rose; chaque fleur possède un calice de cinq folioles lancéolées, cinq pétales rosés, dix étamines, un ovaire strié et surmonté d'un style, dont les cinq divisions se terminent par un stygmate. — Les fruits se développent dans une bourse ou capsule cylindrique ayant la forme d'un melon allongé, à côtes saillantes, de seize à vingt-deux centimètres de grosseur, Cette capsule est divisée intérieurement

en cinq compartiments dans lesquels se forment, au milieu d'une pulpe gélatineuse, trente à cinquante amandes, de couleur jaunâtre aux premiers temps de leur développement, en passant au rouge brun en mûrissant. Ces amandes, contenues dans une *arille* que l'on brise pour les en retirer, donnent le *cacao*. Leur maturité complète nécessite quatre ou cinq mois. Après leur cueillaison, on les expose au soleil afin de les dessécher. On a soin de les couvrir de paille ou de feuilles sèches, pour les garantir de la rosée, très-abondante dans ces climats; leur dessication opérée, on les met en tonneaux pour les livrer au commerce.

La récolte des cacaos se fait deux fois l'an, au printemps et au commencement de l'hiver. Les cacaos de la seconde récolte sont moins estimés que ceux de la première.

Dans les vastes plaines de Caraque et du Guayaquil, aussitôt que les amandes cacaofères ont été récoltées, on les enterre pour les faire fermenter, et cela dans le but de les empêcher de germer ultérieurement. Voilà pourquoi nous recevons le cacao caraque mêlé de terre; de là lui vient aussi l'épithète de terré.

Il existe plusieurs sortes de cacaos ; les plus estimés sont : le caraque, — le guatimala, — le tocomaïco, — le caraquil, — le guayaquil, — le berbiche, — le maragnan, etc.

Le cacao caraque et le guatimala se placent en tête de tous les cacaos ; viennent après les cacaos tocomaïco, caraquil et guayaquil, dont l'amande est moins allongée et le parfum moins dévoloppé ; mais qui, néanmoins, servent à fabriquer d'excellents chocolats.

Le cacao maragnan, tirant son nom de la contrée *Maranhan*, offre une amande plus petite, ronde, pointue aux deux extrémités, ayant un goût de noisette très-prononcé. Mélangé au caraque, le maragnan donne le meilleur de tous les chocolats.

Le Mexique, le Pérou et le Brésil fournissent aussi de bons cacaos lorsqu'ils sont récoltés en parfaite maturité.

Les cacaos de Saint-Domingue, de Sainte-Lucie, de la Jamaïque, de la Guadeloupe, de la Martinique et des Guyanes, cueillis bien mûrs, sont d'assez bonne qualité. Les amandes, qui ont la forme d'une olive aplatie, contiennent une forte proportion de matière

grasse, mais fort peu de parfum. On ne les emploie que pour les chocolats à bon marché, c'est-à-dire très-inférieurs.

Les cacaos de Cayenne sont amers, âcres, sans parfum ; les bons chocolatiers les rejettent de leur fabrique.

Aussitôt après leur achat, les cacaos doivent être placés dans des magasins bien aérés, pour les laisser se reposer et arriver à leur dernière maturité. Les chocolats qu'on fabrique avec des cacaos qu'on vient d'acheter, ne donnent qu'un chocolat plus ou moins âcre et échauffant.

§ II

CRIBLAGE. — TRIAGE

Les cacaos d'une même origine doivent être soumis au criblage, afin d'en séparer toutes les matières étrangères et les impuretés. On se sert, à cet effet, d'un crible très-ingénieux, divisé en six comparti-

ments : le premier ne laisse tomber que la *poussière* ; — le second livre passage aux *grabeaux* ou grains de cacaos brisés ; — le troisième donne issue aux grains *plats, étiques* et aux *bûchettes* ; — le quatrième donne les grains *petits*, mais *sains* ; — le cinquième fournit les plus *gros grains* ; enfin, dans le sixième compartiment, se trouvent les grains de cacao, encore emprisonnés dans leur *cabosse* ou enveloppe, et qu'on désigne sous le nom de *marrons*.

Les grains sortis des compartiments 2, 3 et 6 ne sont jamais utilisés par la *Compagnie coloniale*.

TRIAGE. — Le triage des grains du cacao est une opération des plus importantes pour la bonne qualité du chocolat. Dans les sacs de cacaos livrés par le commerce, on trouve une grande quantité de grains qui nuiraient à la fabrication et altéreraient la qualité de la pâte ; c'est pourquoi le cacao doit être trié grain par grain, avec une scrupuleuse attention. Ainsi, tous les grains de couleur grise, ceux qui sont piqués d'un ver et ceux qui sont ridés ou qui offrent un signe quelconque de détérioration, doivent être mis de côté. C'est surtout après la torréfaction que doit se faire le triage ; alors, il n'y a pas à se tromper.

Le triage étant terminé, la masse des bons grains est portée à l'étuve et remuée plusieurs fois par jour

§ III

TORRÉFACTION DU CACAO

Cette opération, aussi importante que délicate dans la fabrication du chocolat, exige une main exercée et une active surveillance. La bonne qualité du chocolat exige une torréfaction *à point*; c'est-à-dire ni trop, ni pas assez. Dans un cacao trop torréfié ou brûlé, la matière nutritive est détruite, la matière grasse a subi une altération qui peut devenir nuisible à la santé. — Les chocolats à bon marché sont quelquefois fabriqués avec des cacaos brûlés et se reconnaissent à leur couleur noire. Si, au contraire, la torréfaction n'est pas arrivée au degré convenable,

l'arôme du cacao n'a pu se développer, tandis que la substance butyreuse domine dans l'amande et la rend trop grasse. — Les chocolats provenant de cacaos pas assez torréfiés, sont lourds, indigestes et provoquent la satiété, souvent le dégoût. Il n'est pas rare de rencontrer des personnes qui craignent de manger du chocolat parce qu'elles ont été indisposées par une tasse de mauvais chocolat.

Les Espagnols ne font subir au cacao qu'une légère torréfaction, dans le but de conserver toute sa partie grasse ; les Italieus, au contraire, poussent la torréfaction à l'extrême, afin de détruire la partie grasse et de développer le principe excitant. Ces deux méthodes sont défectueuses et ne peuvent donner d'aussi bons chocolats que la méthode française.

Ainsi donc, la théorie se joint à l'expérience pour démontrer que la torréfaction, *à point*, du cacao, est une des conditions les plus indispensables à la fabrication du chocolat possédant toutes les qualités requises d'un bon aliment. Cette condition est d'une nécessité si absolue, qu'un des premiers établissements de la capitale, la *Compagnie Coloniale*, ayant reconnu que la torréfaction était subordonnée à la

seule pratique et au coup d'œil des ouvriers employés à cette opération, et que la moindre inattention de leur part pouvait amener de fâcheux résultats; cette compagnie, disons-nous, s'est mise à la recherche d'une machine propre à opérer une torréfaction uniforme, complète et ne laissant rien à désirer. Le succès a couronné ses efforts, et aujourd'hui les vastes usines de la *Compagnie coloniale* sont en possession d'ingénieuses machines qui torréfient le cacao, au point déterminé, avec une précision mathématique. Ce perfectionnement immense, quant aux résultats, assure aux chocolats de cette compagnie une incontestable supériorité.

§ IV

DU BROYAGE

Le broyage des cacaos est encore une opération fort délicate et qui exige une grande surveillance.

Plus le broyage est parfait, plus la pâte du cacao est fine, bien liée, et plus, par conséquent, sa digestion est facile.

Autrefois, le broyage s'exécutait à bras d'homme; ce moyen, aussi long qu'imparfait, que l'Espagne emploie encore, a été remplacé depuis longtemps, en France, par des machines à vapeur qui opèrent le broyage des cacaos d'une manière aussi rapide que parfaite. La pâte, incessamment écrasée et relevée par des couteaux, est remise sous les rouleaux broyeurs qui la réduisent de nouveau et la rendent beaucoup plus onctueuse, plus homogène que par le procédé à bras.

Pour empêcher le léger goût de fer qui reste aux chocolats ainsi préparés, il est indispensable de remplacer les cylindres, mortiers, rouleaux et autres instruments de fer, par des instruments en granit, en marbre et en porcelaine. Cette substitution fait nécessairement disparaître du chocolat le goût métallique que plusieurs connaisseurs lui reprochaient.

Enfin, nous ajouterons qu'on fait opérer le broyage du cacao presque à froid, parce qu'on sait que la

chaleur nuit à la qualité des chocolats ; on sait que les mortiers, tables et autres ustensiles qu'on chauffe, pour abréger le travail, peuvent déterminer une carbonisation superficielle du cacao ; cette carbonisation développe toujours la rancidité de sa partie onctueuse, ou beurre de cacao, et rend le chocolat non-seulement désagréable au goût, mais encore malsain, indigeste pour beaucoup d'estomacs.

Ces détails sur la fabrication du chocolat, sont le résultat de plusieurs visites faites dans diverses grandes fabriques de la capitale, pour nous mettre à même de juger des meilleurs procédés et des soins apportés à la préparation. Nous devons le dire, l'usine de la *Compagnie coloniale* nous a paru réunir toutes les conditions désirables pour une parfaite fabrication.

§ V

DES SUCRES

Nous avons déjà dit que le bon chocolat se composait exclusivement de sucre et de cacao ; or, le choix des sucres est de la plus haute importance : les sucres bruts, les cassonnades, les sucres tachés ou ayant éprouvé une avarie quelconque, doivent être rejetés, à cause de leur odeur et des matières impures qu'ils contiennent. On ne doit employer que des sucres parfaitement raffinés, exempts de toute espèce de tare. Le sucre de betterave le mieux fabriqué, offre l'inconvénient de communiquer au chocolat une odeur empyreumatique ; d'ailleurs, il s'amalgame plus difficilement avec le cacao que les sucres de canne.

Au nombre des grandes usines qui n'emploient dans la fabrication de leurs chocolats que des sucres blancs de premier choix et des sucres-candis, la *Com-*

pagnie coloniale se met au premier rang; c'est pourquoi ses produits sont recherchés de tous les connaisseurs et recommandés par les médecins comme supérieurs aux autres. Du reste, pour conserver sa réputation solidement établie, cette compagnie ne fabrique point de chocolats à bon marché, parce que *bon marché* est synonyme de *mauvaise qualité.*

Section III

DES AROMATES EMPLOYÉS DANS LA COMPOSITION DU CHOCOLAT

§ I

VANILLE

La vanille est le fruit d'une plante parasite grimpante, *epidendrum vanilla*, de la famille des orchidées. Ce fruit, en forme de silique, long de vingt à vingt-cinq centimètres, sur quelques millimètres d'épaisseur, est rouge-brun, ridé et sillonné dans sa longueur. Sa pulpe noirâtre contient une prodigieuse quantité de semences très-ténues.

Le vanillier croît spontanément sur les rives de l'Orénoque, dans les Andes, dans plusieurs contrées de l'Amérique méridionale et particulièrement au Mexique. De même que le lierre, le vanillier grimpe

sur les arbres, enfonce dans leur écorce ses petits crochets ou suçoirs, au moyen desquels il se cramponne et se nourrit. C'est ordinairement sur les palmiers et autres grands arbres, que grimpe et s'enroule le vanillier.

Les indigènes récoltent le fruit du vanillier avant sa complète maturité, pour éviter qu'il ne s'ouvre et ne laisse écouler son suc balsamique, nommé *baume de vanille.* Ils l'enduisent ensuite d'huile de ricin ou d'acajou, afin de lui conserver sa souplesse. Une fois ces préparations terminées, les gousses de vanille, réunies en petites bottes, sont enfermées dans des boîtes de fer-blanc, pour être livrées au commerce.

On connaît trois sortes de vanilles : la première, nommée *pompona* ou *bova* par les Espagnols, a les gousses assez grosses et renflées, remplies d'une liqueur rougeâtre. — La seconde, appelée *vanilla ley* ou légitime, est la plus estimée. Ses gousses sont moins grosses que celles de la première ; leur couleur est d'un rouge-brun à l'extérieur et noire intérieurement. La pulpe qu'elles contiennent est roussâtre, moins fluide que celle de la précédente. Cette sorte

de vanille porte aussi le nom de vanille *givrée*, parce qu'elle est recouverte d'une efflorescence blanchâtre imitant le givre. Cette cristallisation est due à l'acide benzoïque qui transsude à travers l'épiderme de la gousse et la recouvre de petites aiguilles blanchâtres. — La troisième espèce porte le nom de vanille *bâtarde* ou *vanillon ;* elle est d'un rouge clair, sèche au toucher et beaucoup moins odorante ; on pourrait croire qu'elle a été épuisée de sa partie aromatique.

L'arome de la vanille réside exclusivement dans la pulpe ; les autres parties de la gousse ne sont odorantes que par la transsudation de l'acide benzoïque.

La vanille est un léger excitant ; elle stimule doucement l'estomac et favorise la digestion des mets auxquels on l'associe.

§ II

DE LA CANNELLE

Si nous faisons ici mention de la cannelle, c'est parce qu'on la voit figurer à côté de la vanille dans la

plupart des formules de chocolat. La bonne cannelle de choix de Ceylan est, en effet, digne d'être associée à la vanille.

L'arbre qui fournit cet aromate est le *cinnamomum laurus*, de la famille des laurinées. La cannelle n'est autre chose que l'écorce de cet arbre dépouillée de son épiderme. Le cannelier croît en Chine, dans l'Inde et l'archipel indien; mais c'est surtout dans l'antique Taprobane, aujourd'hui île de Ceylan, que l'on cultive la meilleure cannelle. Il existe près la ville de Colombo un immense espace de terrain (quatorze à quinze lieues), nommé *champ de cannelle*, parce qu'il n'est planté que de canneliers.

La manière de récolter la cannelle est celle-ci : lorsque l'écorce possède les qualités requises, on pratique, selon la grosseur des branches, deux, trois ou quatre incisions longitudinales; on enlève les lanières d'écorces faites par les incisions et on les place les unes sur les autres. Après vingt-quatre heures, on enlève la couche épidermique de ces lanières d'écorce, on les fait dessécher au soleil et c'est alors qu'elles se roulent elles-mêmes, en forme de petits tuyaux. C'est à cette circonstance que la cannelle doit

son nom : les Vénitiens, qui eurent longtemps le monopole de son commerce, la dénommèrent *cannella* qui signifie *tuyau.*

Il existe dans le commerce trois sortes de cannelles :

La cannelle de Ceylan, la plus estimée ;

La cannelle de Cayenne ;

La cannelle de Chine.

Les cannelles de Malabar, de Java et le *cassia lignea* ne sont que des variétés de la cannelle de Chine.

Parmi les cannelles de Ceylan, on distingue trois qualités, la *fine*, la *moyenne* et la *grossière.*

La cannelle fine ou de première qualité se reconnaît aux signes suivants :

Écorce mince, papyracée, roulée en tuyaux de la grosseur du doigt et de la longueur du bras ; ces tuyaux en contiennent d'autres plus petits ; sa couleur est jaune rougeâtre ; sa cassure esquilleuse, son odeur fort agréable ; sa saveur, douce et sucrée d'abord, devient ensuite âcre et brûlante.

La cannelle de *Cayenne* vient après celle de Ceylan ; elle en diffère très-peu sous le rapport de la qua-

lité, seulement elle offre un peu plus d'épaisseur et une couleur plus pâle. Son odeur et sa saveur ont une frappante ressemblance avec celles de Ceylan.

La cannelle de *Chine* se reconnaît à ses tuyaux courts, épais, de couleur brune, ayant une saveur âcre, piquante et une odeur qui rappelle celle de la punaise. Cette cannelle, portant aussi le nom de cannelle *des pauvres,* est, en tous points, inférieure aux précédentes et impropre aux usages culinaires et médicinaux.

La cannelle est aussi sujette à des sophistications, on la mélange avec des écorces qui lui ressemblent par sa couleur. Une autre fraude, plus générale, est de vendre aux consommateurs inexpérients des cannelles épuisées, par la distillation, de leur huile essentielle.

Enfin, nous terminerons en rappelant que la *bonne cannelle* possède des vertus stimulantes, digestives et antispasmodiques. La chocolaterie, la liquoristerie et l'office l'emploient avec succès dans une foule de préparations.

§ III

Les autres aromates ajoutés au cacao, tels que : girofle, benjoin, poivre, piment, storax, etc., ne donnent que des chocolats irritants, qui peuvent flatter les palais blasés, mais qui seraient fort nuisibles aux personnes faibles, délicates ou convalescentes. D'ailleurs, il est démontré qu'un chocolat condimenté d'épices, est ordinairement composé de cacao moisi, d'épluchures, de coques et autres rebuts. Les aromates en question ne sont ajoutés que pour masquer et absorber la mauvaise odeur et le goût désagréable des cacaos avariés.

Section IV

DE LA FABRICATION DES CHOCOLATS

Les cacaos qu'on a mis sécher à l'étuve, doivent être examinés afin de bien s'assurer s'ils sont parfaitement secs, parce que la moindre humidité nuirait à la fabrication.

Les chocolats se composent généralement de deux sortes de cacaos, le *caraque* et le *maragnan*. Selon la qualité qu'on veut faire, on augmente ou l'on diminue les proportions du caraque, dont le prix est le double du maragnan.

Les deux cacaos sont placés sous les rouleaux de la machine à broyer ; dès qu'ils sont réduits en pâte, on ajoute, par petits morceaux, le sucre, égalcment passé à l'étuve et privé de toute humidité; car un sucre qui n'aurait pas été bien desséché, empêcherait la pâte de se lier et donnerait un chocolat graveleux ; de

plus ce chocolat *manqué* se conserve difficilement ; la fermentation ne tarde pas à s'en emparer.

Le broyage demande quatre opérations sous les cylindres ; ce n'est qu'après la quatrième opération que la pâte est arrivée à son état d'homogénéité complète.

Étuve après le broyage. — Cette pâte est portée dans une étuve dont la température est de 30 à 36 degrés ; les parois de l'étuve sont en marbre et en porcelaine, pour que la pâte de chocolat ne prenne ni goût ni odeur. Après un repos de quelques heures, on la sort de l'étuve pour la couler dans des moules.

Moulage. — A la sortie de l'étuve, la pâte de chocolat est soumise à une forte compression, pour en chasser les bulles d'air. Cela fait, on procède au moulage au moyen de machines dites *tapoteuses*. Ce sont des tables mobiles sur lesquelles se trouvent disposées des boîtes ou moulures en fer-blanc ; on y verse la pâte et on imprime à la table un mouvement saccadé, afin que cette pâte demi-liquide, s'étende uniformément et prenne la forme du moule. C'est dans le fond du

moule que sont gravés le nom du fabricant ou la marque de fabrique.

Aussitôt le moulage terminé, on porte les moules pleins dans des salles à température basse afin qu'ils se refroidissent. Lorsque le chocolat est tout à fait refroidi et durci, on le détache facilement des moules et on le porte aux *plieuses*.

PLIAGE. — C'est la dernière opération, qui a aussi son importance ; car elle est une des conditions de conservation du chocolat et de son arôme.

Les tablettes de chocolat sont, d'abord, enveloppées hermétiquement dans une feuille d'étain, pour le préserver contre l'humidité et s'opposer à l'évaporation de son parfum. On les enveloppe ensuite dans une feuille de papier sur laquelle sont imprimés le nom et la marque du fabricant, ainsi que la désignation de la qualité du chocolat.

Telle est, en abrégé, la marche que suit la fabrication du chocolat ; nous avons donné cette courte description pour satisfaire la curiosité de nos lecteurs.

La marque de fabrique ou le nom du fabricant sur les chocolats est tellement indispensable, qu'on peut

avancer sans crainte, que sur cent chocolats divers ne portant aucune marque, il y en aura cent défectueux ou de mauvaise qualité, et, par conséquent, plus ou moins nuisibles à la santé ; c'est ce qu'on va voir dans le chapitre suivant qui traite des falsifications.

Parmi les chocolats marqués, il y a encore un choix à faire, par la raison que telle maison fabrique mieux que telle autre ou emploie des matières premières mieux choisies. On aura donc la certitude d'avoir un chocolat irréprochable pour la fabrication et la qualité, en l'achetant dans les premières maisons de la capitale telles que les maisons, Marquis, Ménier et la *Compagnie coloniale*. On trouvera à la fin de l'ouvrage, une *petite instruction à l'usage de l'acheteur*, qui le mettra à même d'établir son choix.

CHAPITRE II

§ I

DES FALSIFICATIONS DU CHOCOLAT

Commençons par établir que tous les chocolats à bas prix sont falsifiés. En effet, si l'on se donne la peine de réfléchir sur le prix des matières premières, on aura la conviction que les chocolats vendus au-dessous de ce prix, sont des composés malsains, ne méritant pas le nom de chocolat, et que la police municipale devrait frapper d'interdiction et d'amende.

Parmi les nombreuses falsifications dont le chocolat est l'objet, la plus fréquente, mais aussi la moins dangereuse, est son adultération par les farines et fé-

cules diverses ; telles que farine de blé, d'orge, de riz, de maïs, de pois, de haricots ; les fécules de pommes de terre et de patate ; l'amidon et la dextrine. Quelques hygiénistes ont émis l'opinion que ces falsifications n'étaient pas nuisibles à la santé ; nous sommes d'un avis contraire et en voici la raison :

Tout le monde sait, jusqu'aux bonnes femmes de la campagne, que les farines et fécules mal cuites, et qui n'ont pas subi trois ébullitions successives, sont très-indigestes et flatulentes, parce que les globules microscopiques qui les composent, n'ont pas éclaté ou n'ont éclaté qu'imparfaitement. Ces globules, après un long travail des organes digestifs, éclatent une partie dans l'estomac et une partie dans l'intestin, occasionnant alors un développement de gaz les plus incommodes. Si la personne qui a mangé de ces chocolats féculents, est affectée de quelque maladie chronique ou nerveuse de l'estomac ; même n'aurait-elle qu'une faiblesse ou une délicatesse des voies digestives, l'usage d'un pareil chocolat lui causera des digestions laborieuses, quelquefois une indigestion. Donc ceux qui avancent que les chocolats falsifiés par des farines ou des féculesne sont pas nuisibles, n'ont pas

réfléchi aux désordres que ces substances mal cuites peuvent occasionner dans l'économie.

§ II

FALSIFICATIONS PAR DES SUBSTANCES GRASSES

Les sophistications par l'huile, le beurre, les graisses, les jaunes d'œuf, ont pour but l'économie du cacao dont le prix est assez élevé. Les fabricants immoraux opèrent ces mélanges pour donner à leurs chocolats une apparence onctueuse. Il est facile de comprendre l'insalubrité de ces chocolats, lorsqu'au bout d'un certain temps la rancidité des parties grasses s'est développée. Personne n'ignore que les huiles et graisses rances peuvent causer des irritations fort graves des organes de la digestion.

Une des falsifications les plus usitées est la falsification avec l'huile d'*arachide* ; elle a pour but de remplacer la partie butyreuse du cacao qu'on a extraite pour d'autres usages. L'arachide ou pistache de terre,

originaire des tropiques, est naturalisée aujourd'hui en Algérie, en Espagne et en Italie, elle fournit des graines avec lesquelles on prépare une huile qui a la propriété de ne pas rancir. La première huile est employée aux besoins culinaires, la seconde huile, exprimée des tourteaux, est celle dont les chocolatiers se servent dans leurs falsifications. Les chocolats ainsi dépouillés de leur beurre de cacao, ont perdu, en grande partie, leurs propriétés alimentaires et analeptiques.

Il arrive ordinairement que, pour masquer l'odeur et la saveur désagréables des cacaos avariés et la rancidité des substances grasses, ces fabricants de chocolats *à bon marché*, aromatisent leur pâte avec le gingembre, le piment, le poivre du Mexique, la mauvaise cannelle de Chine, le girofle, etc., etc. De tels condiments, ajoutés avec profusion, ne peuvent qu'enflammer le tube digestif et développer le germe de graves maladies.

§ III

FALSIFICATIONS PAR LES BAUMES RÉSINES

Les adultérations par le benjoin, le baume du Pérou, le storax calamite, etc., ont lieu pour les chocolats vanillés. La cherté de la vanille a suggéré l'idée de la remplacer par les aromates sus-désignés. Ces chocolats font éprouver à l'estomac une sensation de chaleur incommode, irritent cet organe lorsqu'il est délicat ou prédisposé à l'irritation, et, enfin, développeraient une gastrite si l'on en faisait usage plusieurs jours de suite.

§ IV

FALSIFICATIONS PAR DIVERSES SUBSTANCES

Les enveloppes de cacao desséchées et réduites en

poudre, la sciure de bois d'acajou, la poudre de tan, etc., servent à falsifier les chocolats. Mais là ne se bornent pas les falsifications, il en est de plus criminelles contre lesquelles la justice devrait appliquer toute la rigueur des lois; ce sont celles que M. Chevallier a signalées dans son *Dictionnaire des falsifications des substances alimentaires.* Cet habile chimiste a trouvé, dans certains chocolats, du cinabre ou sulfure rouge de mercure, du minium ou oxyde rouge de plomb, pour augmenter le poids et donner de la couleur aux chocolats fabriqués sans cacao. Ces criminelles falsifications, qui ont été cause de plusieurs empoisonnements, ouvriront, sans doute, les yeux à nos lecteurs; désormais en garde contre les dangereuses amorces du *bon marché*, ils n'achèteront leurs chocolats que dans les grandes maisons, connues pour leur bonne fabrication et leur moralité.

M. Payen, l'un de nos chimistes les plus distingués, nous apprend, dans son *Traité sur les substances alimentaires*, que, sur 56 échantillons de cacao pulvérisé, la commission sanitaire de Londres en a trouvé 38 qui contenaient de la fécule de pommes de terre ou

de la farine, et que sur 70 autres échantillons, 39 étaient colorés avec de l'ocre rouge.

Il ressort de ces faits qu'il est imprudent d'acheter chez les épiciers, dans les petites boutiques et autres lieux peu sûrs, des chocolats dont la marque de fabrique est inconnue sur la place de Paris. Les personnes sages vont s'approvisionner dans les quelques maisons de confiance qui tiennent autant à leur réputation qu'à la vente, et dans lesquelles on n'est jamais trompé. Citer ici la *Compagnie Coloniale* est un service à rendre aux consommateurs de bons chocolats.

Nos lecteurs sont d'avance convaincus de cette vérité : que plus l'usage du chocolat se propage dans les diverses classes de la société, plus les falsifications se multiplient. Les falsificateurs s'inspirent des progrès de la chimie, pour arriver à des sophistications insaisissables. Déjà beaucoup de médecins, d'hygiénistes et d'écrivains ont élevé la voix contre les nombreuses adultérations du chocolat ; ils ont démontré que les chocolats bâtards, c'est-à-dire sans nom, étaient une cause fréquente du dérangement de la santé, ils forment tous des vœux pour que l'autorité municipale arrête cette coupable industrie.

Défiez-vous de cette variété de bonbons en chocolat qui ornent les étalages de magasins, lorsqu'ils ne portent point la marque d'une fabrique reconnue pour la bonté de ses produits. Presque toujours, ces bonbons, sous diverses formes : pralines, olives, étoiles, pastilles, médaillons, figurines, couronnes, cigarettes, etc., ne sont que des composés plus ou moins indigestes, où l'on a fait entrer une foule d'ingrédients, hormis du bon cacao.

Nous terminerons sur les falsifications, en transcrivant quelques lignes du docteur Roques sur les mauvais chocolats, extraites de son *Dictionnaire des plantes usuelles* :

« Le charlatanisme, qui altère tout ce qu'il touche, nous offre de temps en temps son mauvais chocolat, tantôt sous sa dénomination originelle, tantôt sous des noms burlesques et emphatiques, afin d'attirer les niais dont la capitale abonde.

« Les enfants rachitiques, les vieillards décrépits, les hommes épuisés par les plaisirs, par la fatigue ou la maladie, les femmes dont le teint se décolore ; toute cette clientèle lui appartient et court s'approvisionner comme si elle était menacée de la disette.

« Eh bien ! cette ambroisie céleste n'est autre chose qu'un chocolat médiocre, ou plutôt une matière féculente sucrée, légèrement imprégnée de cacao, de vanille ou de tout autre aromate.

« D'autres marchands, que les journaux n'ont pas encore illustrés, vous donneront du chocolat de santé à vingt et trente sols la livre. C'est tout bonnement de la farine de froment, de riz, de marrons, de fèves de marais, etc., avec un peu de sucre et quelques traces de cacao commun. Méfiez-vous du chocolat qui a le goût pâteux, qui exhale une odeur de colle à son premier bouillon ou qui s'épaissit sous forme de gelée quand il est refroidi ; il contient une substance farineuse plus ou moins abondante, eu égard à la manière dont ces effets sont plus ou moins marqués. »

§ V

SIGNES DISTINCTIFS DU BON ET DU MAUVAIS CHOCOLAT

Une belle couleur brune, une surface polie, bril-

lante, annoncent la bonne qualité du chocolat et sa fabrication soignée. Sa cassure découvre un grain fin, uni, serré et de même couleur que la surface. Sa pâte douce et bien liée se fond facilement dans la bouche, y laissant une saveur aromatique. Le bon chocolat se ramollit à la température de 30 à 35 degrés et fond à celle de 65 à 70. Sa dissolution dans l'eau ou le lait ne laisse aucun dépôt ; il ne s'épaissit que très-légèrement par la cuisson, et ne se convertit jamais en colle épaisse, ainsi que le font les chocolats mélangés de farine ou de fécule.

Les *mauvais chocolats* ont une couleur rougeâtre, quelquefois marbrée ; leur pâte est granuleuse, mal liée, friable, et leur cassure offre un aspect graveleux de couleur blanchâtre ; ils fondent difficilement dans la bouche et l'empâtent. Ils s'épaississent à la première cuisson et tournent en colle d'une odeur particulière.

CHAPITRE III

Section I

CLASSIFICATION DES CHOCOLATS

Tous les chocolats peuvent être compris en quatre classes :

1° Les chocolats simples, dits *de santé;*

2° Les chocolats aromatiques ou *vanillés ;*

3° Les chocolats *analeptiques*, c'est-à-dire restaurants et propres à relever les forces épuisées;

4° Les chocolats *thérapeutiques* ou *médicinaux*, qui contiennent un ou plusieurs agents thérapeutiques propres à combattre certaines maladies.

CHOCOLAT DE SANTÉ.

C'est le plus simple, quant à la composition ; il ne contient que du cacao et du sucre, à l'exclusion de

toute autre substance. Lorsqu'il est fabriqué selon les règles de l'art et dans les proportions convenables, c'est un excellent aliment qui nourrit sans fatiguer l'estomac, se digère facilement et donne un certain embonpoint. — Qu'on nous permette ici une petite digression.

Tous les hygiénistes, médecins et physiologistes, sont d'accord sur les qualités nutritives et bienfaisantes du chocolat ; mais, comme toute bonne chose a ses ennemis, le chocolat devait aussi avoir les siens. Quelques auteurs ont prétendu que le chocolat nourrissait peu et qu'il pesait sur l'estomac. Ces détracteurs du chocolat ne connaissaient sans doute pas sa composition chimique ; la voici, d'après M. Boussingault, membre de l'Institut de France.

Matière grasse (*beurre de cacao*). . . .	44
Albumine (*matière azotée*).	20
Théobromine (*caféine*).	2
Gomme.	6
Amidon (*cellulose*).	13
Sels et substances colorantes minérales. . .	4
Eau.	11
	100

Cette analyse démontre que le cacao contient plus de matière azotée que le froment, et vingt fois plus de substances grasses. L'amidon qui en fait partie, associé à un principe aromatique, en facilite la digestion. Donc le cacao, mélangé à son poids égal de sucre et formant, après une série de manipulations, le produit auquel on a donné le nom de *chocolat*, est un aliment substantiel, réparateur et très-propre à ramener les forces épuisées.

Devant cette analyse, que diront ses détracteurs, et quelles raisons donneront-ils pour soutenir leur opinion, aussi erronée qu'étrange?

Ils ont encore accusé l'aliment des dieux, *Théobroma*, d'être indigeste; probablement parce qu'ils auront fait usage de mauvais chocolat, de chocolat à *bon marché*, ou bien le chocolat n'allait pas à leur estomac. S'ensuit-il de là, que cet aliment est indigeste? Ces messieurs n'auront pas réfléchi sur l'instinct de l'estomac; car, l'expérience et l'observation démontrent que l'estomac possède un instinct qui lui est propre, et que cet instinct lui fait accepter ou refuser tel ou tel aliment. Ainsi, pour donner un exemple : il est des estomacs qui digèrent parfaitement le

chou et le lard, substances des plus indigestes, et qui rejettent un potage au tapioca, un entremets sucré d'épinards. Ce refus de l'estomac implique-t-il que le tapioca et les épinards sont indigestes? Assurément non! On rencontre, selon les organisations, une foule d'anomalies semblables, qui pourtant, ne sont que des exceptions. Or, il nous semble que ces détracteurs n'ont point fait preuve de prudence en accusant le *bon chocolat* d'être indigeste et peu nourrissant. Leur erreur sur ce point comme sur tant d'autres, n'influera nullement sur l'énorme consommation de chocolat qu'on fait depuis quelques années, et qui, loin de diminuer, s'accroît chaque jour. L'opinion de ces messieurs n'empêchera pas les premières maisons de Paris, de fabriquer des millions de kilogrammes d'excellent chocolat; d'en fournir à toute la France et à l'étranger; elle n'empêchera pas des millions d'individus de savourer ces chocolats et leur estomac de bien s'en trouver. Un fait remarquable, mis au jour par les statistiques de la consommation des substances alimentaires; c'est que la consommation du chocolat, en France, qui déjà était énorme, a augmenté de plus du double depuis peu d'années. Cette

augmentation n'est-elle pas une preuve irréfragable de l'excellence de cet aliment ?

CONSOMMATION DU CHOCOLAT EN FRANCE, ET EXPORTATION.

D'après les relevés établis par des hommes compétents, il entre, depuis quelques années en France, de cinq à six millions de kilogrammes de cacao ; le sucre étant pour moitié dans la confection du chocolat; il en résulte qu'il sort des fabriques françaises, douze millions de kilogrammes de chocolat ; et, si l'on prend, comme prix moyen, la somme de cinq francs par kilogramme, on arrive au chiffre de cinquante-cinq millions de francs ! ce qui prouve d'une manière positive l'importance qu'acquiert, chaque jour, la chocolaterie française.

Section II

PREMIÈRE SÉRIE

CHOCOLATS DE SANTÉ

Ainsi que nous l'avons déjà dit, les chocolats *de santé* sont, de tous les chocolats, ceux dont la composition est la plus simple.

PREMIÈRE FORMULE

Cacao maragnan.	3 kilog.	
— caraque.	1 —	
Sucre raffiné en poudre. . . .	3 —	500 gr.

Mêlez les deux cacaos et passez-les à travers deux tamis numérotés 2 et 3 ; conservez-les à part. Versez dans la bassine le gros cacao qui n'a pu pas-

ser à travers le tamis, et faites-le torréfier. Remuez souvent avec la spatule en bois afin qu'il ne se brûle pas.

Quand ce premier cacao est à moitié torréfié, ajoutez le cacao du second tamis et recommencez la torréfaction, en remuant toujours. Au bout de douze à quinze minutes, ajoutez le petit cacao du tamis numéro 2 ; remuez bien pour en opérer l'exacte torréfaction ; surtout ne le laissez point brûler, car votre chocolat ne vaudrait rien.

La torréfaction terminée, sortez les cacaos de la bassine pour les vanner légèrement. Cela fait, broyez-les trois fois. Ensuite, ajoutez le sucre et rebroyez encore trois fois. Pendant le dernier broyage, vous versez un peu d'eau sur la pâte pour durcir le chocolat.

Nous ferons observer ici que la description précédente est relative à la fabrication à bras. Dans la section 4 du premier chapitre de cet ouvrage nous avons donné tous les détails de la fabrication à la vapeur et des accessoires obligés de cette fabrication.

DEUXIÈME FORMULE

Chocolat de santé en usage en Italie.

Cacao maragnan.	3 kilog.
— caraque.	2 —
Sucre en poudre ou cassonnade.	3,500
Cannelle pulvérisée.	100 grammes.

TROISIÈME FORMULE

Chocolat de santé pour les personnes débiles, faibles d'estomac, affectées de névroses gastro-intestinales.

Cacao maragnan.	3,500
— caraque.	2 »
Sucre en pain porphyrisé. . .	6 »
Farine de gluten.	1 »

Ce chocolat, contenant une forte proportion de sucre et de gluten, nourrit bien et se digère facilement. On le recommande aux valétudinaires.

QUATRIÈME FORMULE

Chocolat de santé en usage à Turin.

Cacao maragnan.	3 kilog.	
— caraque.	3 —	
Sucre.	4 —	
Pain blanc grillé au four, puis écrasé et passé au tamis de soie.	»	500 gr.

Cette sorte de chocolat mousse plus que les autres.

DEUXIÈME SÉRIE

CHOCOLATS AROMATIQUES

Ces chocolats se fabriquent en ajoutant à la pâte de cacao, divers aromates tels que vanille, cannelle, girofle, gingembre, muscade, ambre gris, etc. Mais, de tous ces chocolats, c'est celui à la vanille qui est le meilleur; il plaît également à l'odorat et au goût; il se digère aussi plus facilement que le cho-

colat non aromatisé, à cause de l'action stimulante de la vanille.

On distingue trois variétés dans les chocolats vanillés :

1° Le *mi-vanille*, contenant deux centièmes de vanille.

2° A *une vanille*, contenant un centième.

3° A *deux vanilles*, contenant un cinquantième.

On ne doit jamais dépasser cette dernière dose, parce qu'alors le chocolat serait trop excitant et pourrait même devenir nuisible.

Les chocolats à la cannelle, au girofle, à l'ambre gris, au piment, etc., sont encore plus excitants ; il n'y a que les estomacs robustes qui peuvent en faire usage. Néanmoins l'expérience a prouvé qu'en associant à la vanille une petite quantité de bonne cannelle fraîche de Ceylan, le chocolat vanillé acquiert une perfection de plus.

Les chocolats espagnols et américains contiennent de trop fortes proportions d'aromates pour que les estomacs français puissent s'en accommoder. Beaucoup de personnes, qui ont essayé d'en faire usage, ont été forcées d'y renoncer, à cause des ardeurs d'estomac

qu'elles ont éprouvées. D'ailleurs, de l'avis des amateurs et des connaisseurs de tous les pays, les chocolats français sont reconnus pour être les mieux fabriqués et les plus agréables au goût ; l'immense exportation qui s'en fait chaque année en est la meilleure preuve. La seule *Compagnie coloniale* expédie annuellement à l'étranger plus de 500 mille kilogrammes de ses excellents chocolats.

CINQUIÈME FORMULE.

Chocolat à la Vanille.

Cacao maragnan.	2,500 grammes.
— caraque.	2,000
Sucre.	3,000
Teinture de vanille.	60

La vanille s'ajoute au dernier broyage.

Nous avons dit que les chocolats vanillés se digéraient plus facilement, parce que la vanille est un léger excitant qui stimule les parois de l'estomac, leur donne du ton et de l'action. Mais il n'en faut

qu'une certaine quantité; une quantité plus forte pourrait développer l'irritation de la membrane muqueuse gastrique.

SIXIÈME FORMULE.

Chocolat double Vanille.

Cacao maragnan.	2,500 grammes.
— caraque.	2,000
Sucre.	3,000
Vanille.	85
Cannelle fine de Ceylan. . . .	80

SEPTIÈME FORMULE.

Chocolat demi-Vanille.

Cacao maragnan.	3,500 grammes.
— caraque.	1,500
Sucre.	3,500
Teinture de vanille.	16
Cannelle.	63

HUITIÈME FORMULE

Chocolat quart de Vanille.

Cacao maragnan.	3,500
— caraque.	1,500
Sucre.	3,500
Teinture de vanille.	8
Cannelle.	94

Les chocolats demi-quart de vanille ne contiennent de cet aromate qu'une quantité insuffisante. On est obligé de donner le parfum en forçant la dose de cannelle.

NEUVIÈME FORMULE

Chocolat des Princes.

Le cacao doit être choisi, à la main ; on ne prend que les amandes de couleur uniforme et qui n'offrent

aucune tache. On les torréfie lentement et avec grands soins sur des cendres chaudes.

Cacao maragnan.	3,000
— caraque.	2,000
Sucre candi porphyrisé. . . .	2,500
Teinture de vanille.	10
Cannelle fraîche de Ceylan. . .	80

La pâte de ce chocolat doit être broyée quatre fois avec le sucre.

DIXIÈME FORMULE.

Chocolat de Milan.

Cacao maragnan.	2,500 grammes.
— caraque.	2,500
Sucre.	2,000
Cannelle.	150
Vanille porphyrisée.	5

ONZIÈME FORMULE

Chocolat surfin, au boulé.

Cacao maragnan.	2,500 grammes.
— caraque.	2,500
Sucre ou cassonnade.	2,800

On fait cuire le sucre au *boulé*, près du *cassé* ; puis on y met la pâte du cacao bien broyée. On laisse bouillir pendant quelques minutes en remuant bien pour opérer le mélange intime du sucre et du cacao.

On ajoute ensuite :

Vanille.	8 grammes.
Cannelle.	75

On mélange vivement ces aromates au chocolat, sans y ajouter d'eau ; attendu qu'il devient plus ferme que les chocolats par les autres procédés.

DOUZIÈME FORMULE

Chocolat des Indes appelé Wakaka.

Cacao mondé, torréfié et broyé. .	750 grammes.
Sucre en poudre très-fine. . .	2,500
Vanille.	63
Cannelle	63
Rocou sec.	63

La vanille est coupée en petits fragments, puis, pilée dans un mortier en fer, avec le sucre. On met ensuite dans le mortier le cacao, la cannelle et le rocou et l'on pile de nouveau jusqu'à ce qu'on ait obtenu une poudre très-fine ; on passe le tout au tamis de soie et l'on verse le produit de la tamisation dans des bocaux hermétiquement bouchés.

Cette poudre aromatique est stimulante, elle excite l'appétit et facilite la digestion. On la prend généralement à la dose d'une cuillerée à bouche, dans un potage, dans une crême et autres entremets au lait. En Espagne, on en met quatre grammes par tasse

de chocolat, dans le but de fortifier les estomacs faibles.

TREIZIÈME FORMULE

Chocolat ambré.

Chocolat de santé surfin. . . .	500 gr.
Ambre gris porphyrisé. . . .	de 60 à 75

Coupez, par très-petits morceaux, le chocolat, jetez-le dans une chocolatière ou une casserole, ajoutez l'ambre et un peu d'eau pour les faire fondre, et dirigez l'opération ainsi qu'il est expliqué plus bas (section 2), *préparation culinaire du chocolat*.

Voici le pompeux éloge que fait Brillat-Savarin du chocolat ambré :

« Les personnes qui font un usage journalier de ce chocolat, jouissent d'une santé constante et sont exemptes d'une foule de petits maux qui nuisent au bonheur de la vie.

. . . .

« Les propriétés du chocolat ambré que j'ai vérifiées par un grand nombre d'expériences et dont je suis fier d'offrir le résultat à mes lecteurs, ne font jamais défaut. Or, tout homme qui aura bu quelques traits de trop à la coupe des voluptés; tout homme qui aura passé à travailler une portion notable du temps qu'on doit employer à dormir ; tout homme d'esprit qui sera temporairement devenu bête; tout homme qui trouvera le temps long, l'atmosphère humide, ou qui sera tourmenté par une idée fixe qui lui ôtera la liberté de penser; que tous ceux-là, disons-nous, s'administrent un bon demi-litre de *chocolat ambré*, dont nous venons de donner la formule; je puis leur assurer qu'ils verront des merveilles. C'est pour cela que, dans ma manière de voir les choses, je nomme le chocolat ambré le *chocolat des affligés.* »

Section II

PRÉPARATION CULINAIRE DU CHOCOLAT.

Le chocolat se prépare de deux manières, à *l'eau* ou au *lait*; préparé avec ce dernier liquide, il est plus nourrissant; mais, selon plusieurs médecins, il se digère plus facilement lorsqu'il est préparé à l'eau. Cette distinction n'est point absolue : nous croyons que cela dépend de l'instinct de l'estomac. Les personnes qui digèrent bien les préparations lactées, digèrent également très-bien le chocolat au lait; d'autres personnes, au contraire, chez lesquelles le lait passe difficilement, doivent naturellement éprouver la même difficulté pour le chocolat au lait. Néanmoins, lorsque le chocolat est vanillé, la digestion s'en opère plus promptement, parce que, ainsi que nous l'avons déjà dit, la vanille stimule doucement l'estomac et

sollicite sa digestion. Du reste, c'est à l'expérience qu'on doit s'en référer sur ce point ; il serait peu sage de forcer l'estomac à prendre un aliment qu'il refuse, de même qu'il serait fort singulier de le priver d'un aliment qu'il appète, parce que quelques médecins ont dit que cet aliment était difficile à digérer.

PRÉPARATION. — Pour une petite tablette de chocolat de 45 grammes, 160 grammes d'eau ou de lait sont nécessaires à sa cuisson, en ayant soin, toutefois, d'ajouter la quantité de liquide perdue par la vaporisation.

Lorsqu'on prépare le chocolat au lait, il faut d'abord mouiller, avec un peu d'eau, les petits morceaux de chocolats coupés à cet effet, afin d'obtenir une plus prompte dissolution. On prétend que le chocolat coupé par petit morceaux est meilleur que le chocolat râpé ou écrasé ? Quoi qu'il en soit, on place sur le feu la chocolatière avec le liquide nécessaire. Les vases en argent, en cuivre bien étamé ou en porcelaine, sont préférables à ceux en fer-blanc.

Aussitôt que le liquide commence à bouillir, on y jette le chocolat coupé en petits morceaux ; on remue

avec une cuiller d'argent ou de bois, ou avec le moussoir, jusqu'à dissolution complète. On laisse ensuite bouilloter doucement, pendant sept à huit minutes. Si l'on employait moins de temps à la cuisson, le chocolat serait moins bien lié et partant moins onctueux. Si l'ébullition dépassait le temps indiqué, le chocolat perdrait une grande partie de son arôme. Quand le chocolat est cuit, on doit le laisser frémir sur la cendre chaude, pendant douze à quinze minutes; il n'en est que meilleur. D'après tous les amateurs, ce mode de cuisson est préférable aux autres manières de le préparer. Nous croyons que les tartines de pain bien cuit, ou encore *les biscottes* de Bruxelles sont de beaucoup préférables aux brioches, gâteaux et tartines beurrées, pour tremper dans le chocolat. Les gâteaux et tartines beurrées sont lourds à beaucoup d'estomacs, surtout si l'on tient compte de la substance grasse, déjà assez abondante dans le bon chocolat.

Brillat-Savarin, ce savant professeur en gastronomie, que nous avons déjà cité, raconte que la supérieure d'un couvent de religieuses lui indiqua une préparation qu'il regarde comme la plus délicieuse.

Cette préparation consiste, tout simplement, à laisser le chocolat, préparé le soir, jusqu'au lendemain. On le fait alors réchauffer, sans bouillir, en le remuant, et on le sert aussitôt.

Section III

TROISIÈME SÉRIE

CARAMELS, PASTILLES ET BONBONS AU CHOCOLAT.

La pâte de cacao est si malléable, elle se prête si docilement à tout ce qu'on exige d'elle, qu'on peut la modeler, selon la fantaisie de l'artiste et lui donner toutes les formes. Non-seulement on fait, avec cette délicieuse pâte, une immense variété de bonbons et de friandises ; mais on la coule encore en charmantes statuettes, en vases et objets divers. Elle sert à fabriquer des meubles, à élever des édifices *en miniature*, ornés de toutes les magnificences architecturales : frontons sculptés à l'instar du Parthénon d'Athènes ; péristyle à colonnes corinthiennes ; ciselures, broderies, décorations de tous genres, d'une élégance et

d'un fini qui rappelle l'art grec. Mais, toutes ces constructions, toutes ces créations du modeleur ne sont que pour flatter les yeux et faire admirer le talent de l'artiste ; c'est un appel aux passants pour leur faire savoir qu'il existe, dans ces magasins, des friandises, en chocolat, aussi élégantes de formes qu'exquises par leur saveur et leur parfum.

Dans toutes les grandes fabriques de chocolat de la capitale, on trouve un immense choix de chocolats en tablettes, en bonbons de toutes formes, de toutes dimensions, depuis le chocolat simple, jusqu'au double et triple vanille. La richesse de ces magasins est vraiment saisissante ; le choix des acheteurs reste indécis, au milieu de toutes ces délicieuses friandises : *croquettes* parfumées, en étui ; *tablettes*, *pastilles* glacées, diablotinées, superfines, extra-fines ; *dragées* simples, *dragées pralinées*, aux pistaches, à la crême, etc. *Papillottes* surfines ; *sacs de bonbons* glacés et estampés ; *boîtes* d'une rare élégance, garnies de bonbons variés à la vanille, etc, etc.

1

Pastilles de chocolat.

Le petit appareil avec lequel on fabrique les pastilles de chocolat, se compose d'une boîte à tiroirs; le fond est garni de plaques ou planchettes mobiles, en tôle battue, et qui peuvent se retirer à volonté. Le dessus de la boîte est percé de trous également distancés, pour donner passage à la pâte liquide de chocolat. Dès qu'on a versé cette pâte, on imprime un mouvement de tamis à la boîte et la pâte tombe sur les plaques qui sont aussitôt retirées et portées au refroidissoir, pour faire durcir les pastilles. Les plaques retirées sont immédiatement remplacées par d'autres, et l'opération se continue toujours de même jusqu'à ce qu'on ait obtenu la quantité de pastilles désirée.

La pâte à pastilles doit être de première qualité, bien liée et d'une parfaite homogénéité, sans cela les pastilles seraient défectueuses. Leur belle couleur et leur poli annonce la bonne qualité du chocolat.

Pralines de chocolat.

On en distingue de deux sortes : les pralines ordinaires et les pralines à la crême. Les premières contiennent des amandes torréfiées et pilées ; les secondes sont composées d'une enveloppe de chocolat et d'un noyau de sucre mou imitant la crême.

Ces bonbons sont délicieux, excellents, par la raison que l'on emploie à leur fabrication tout ce qu'il y a de meilleur en chocolat ; ils se digèrent facilement, quand on n'en fait point abus.

2

Pralines ordinaires.

Leur fabrication se fait ainsi : on prépare d'abord un amalgame de sucre et d'amandes pilées qu'on roule sous forme de petits noyaux ; ensuite, lorsque ces noyaux ont acquis le degré de consistance convenable, on les entoure de pâte de chocolat demi-liquide. Les femmes qui les préparent leur donnent avec les

doigts la forme qu'on leur connaît; c'est sur une table de marbre que cette fabrication a lieu. Lorsque la table est garnie de pralines, on l'apporte au refroidissoir pour les durcir.

3

Pralines a la crème.

Dans la composition de ce délicieux bonbon, il n'entre pas un atome de crème. Personne n'ignore que la crème ne peut se garder plus de vingt-quatre heures sans aigrir, surtout en été. Or, si les pralines de chocolat contenaient réellement de la crème, elles tourneraient à l'aigre le lendemain de leur fabrication.

La substance blanche qu'on prend généralement pour de la crème, est une préparation de sirop de sucre qui, après diverses manipulations, arrive à une certaine consistance. Alors, il est battu, rebattu sur une table de marbre, malaxé, étiré, brisé, remalaxé, rebattu, etc., jusqu'à ce qu'enfin il ait atteint l'apparence d'une crème onctueuse. Ce sucre malléable est

ensuite roulé en petites boules qu'on habille avec la pâte demi-liquide de chocolat et qu'on porte immédiatement au refroidissoir, afin que les pralines acquièrent la dureté nécessaire. Au sortir du refroidissoir, on les enferme dans des boîtes doublées de feuilles d'étain, dans le but de les soustraire à l'air qui ternirait leur délicate couleur.

4

OLIVES. — PISTACHES. — AMANDES, etc.

La fabrication de ces bonbons est exactement la même que celle des pralines; leur centre contient une amande, une pistache qui a reçu une enveloppe de pâte de chocolat. Ces bonbons sont ensuite pressés dans des moules pour leur donner la forme.

5

ÉTOILES. — CROISSANTS. — MÉDAILLONS. — CIGARETTES.

C'est toujours de la pâte molle de chocolat qu'on

coule dans des moules affectant ces diverses formes; on ajoute ordinairement de la gomme à la pâte de chocolat, pour lui donner plus de plasticité. En général ces sortes de bonbons sont préparés avec des chocolats inférieurs. Les personnes qui tiennent au bon chocolat, feront bien de les rejeter de leur consommation et de ne point les donner à leurs enfants.

6

SOUFFLÉS DE CHOCOLAT.

On les prépare avec du blanc d'œuf fouetté mélangé à la pâte de chocolat; on y ajoute un peu de sucre en poudre pour leur donner du corps; puis on les coule dans des moules. Ces soufflés sont très-légers, mais peu en usage. L'alliance du blanc d'œuf et du chocolat n'est pas du goût de tout le monde.

Tels sont, en résumé, les divers bonbons que la chocolaterie offre particulièrement aux femmes et aux enfants. Parmi ces bonbons il en est de glacés, de

soupoudrés de poudre de sucre candi, d'enveloppés d'une robe de diablotins, etc., etc., telles que les pastilles, pistaches, olives et autres bonbons de la même famille.

Section IV

QUATRIÈME SÉRIE

CHOCOLATS THÉRAPEUTIQUES OU MÉDICINAUX

On a donné ce nom aux chocolats préparés avec diverses substances thérapeutiques ou pharmaceutiques, reconnues propres à combattre certaines maladies. Ces chocolats sont des espèces de médicaments sous une forme et un goût agréables, qu'on peut donner aux enfants et aux malades ayant un invincible dégoût pour les drogues, que leur estomac repousse. Au moyen de ces chocolats le médecin peut traiter une foule de maladies, et facilement augmenter les doses du médicament jusqu'à complète guérison, sans que le traitement soit désagréable au malade.

En tête de cette variété de chocolats, nous placerons

le *Chocolat analeptique* ou fortifiant, que préparent plusieurs bonnes fabriques, entre autres la *Compagnie coloniale,* et qui ne laissent rien à désirer, soit pour la saveur, soit pour le but qu'on s'est proposé d'atteindre. Ce chocolat doit être composé de ce qu'il y a de plus choisi en cacao et en sucre, puis d'une fécule exotique, telle que tapioca, salep, arowroot, etc. Ces fécules doivent être préalablement torréfiées ou cuites, avant d'être associées à la pâte du chocolat. Les fécules *non cuites* ont la propriété de se gonfler, ainsi que nous l'avons fait observer plus haut, jusqu'à ce que leurs granules aient éclaté. Il est facile de comprendre tous les inconvénients qui en résulteraient, si ce travail se passait dans l'estomac. Il faut donc bien se tenir en garde contre ces chocolats analeptiques, parce que le plus grand nombre des fabricants, vu le prix élevé des denrées exotiques, n'y mettent que de la fécule de pommes de terre ou de la farine de froment, le plus souvent non torréfiée ; de telle sorte que, loin d'atteindre le but que l'hygiène se propose, ces chocolats sont lourds, flatulents, malsains. Il est donc rationnel de n'acheter les chocolats analeptiques ou fortifiants, que dans les grandes mai-

sons qui, loin de tromper leurs clients, ainsi que le fait le petit commerce, cherchent au contraire à les satisfaire et à mériter leur confiance.

Le chocolat analeptique, préparé selon les formules de l'art, avec des substances de premier choix, est, sans contredit, un des meilleurs aliments dont puissent faire usage les personnes nerveuses, faibles, valétudinaires, qui ont besoin d'une nourriture facile à digérer et qui, en même temps, les soutienne, les restaure et leur procuré un peu d'embonpoint, signe évident du retour à la santé.

Beaucoup de personnes croient que le chocolat analeptique est échauffant, parce que, pendant son usage, les selles sont plus rares. Cette erreur populaire, également accréditée à l'égard des œufs, prouve que c'est un manque de réflexion. En effet, si les œufs et le chocolat, composés presqu'en entier de matières nutritives, sont complétement digérés, puis transformés en chyle réparateur et ensuite assimilés à nos organes, ils ne doivent naturellement laisser que fort peu de résidu excrémentitiel, d'où la rareté des selles. Concluons, d'après ce fait physiologique désormais avéré, que le bon chocolat n'est pas échauffant, et

qu'un aliment est d'autant plus réparateur qu'il est facilement digéré, promptement assimilé et qu'il ne laisse que fort peu de résidu à exonérer.

TREIZIÈME FORMULE

Chocolat analeptique.

Cacao maragnan.	1,500 grammes.
— caraque.	1,500
Sucre.	3,500
Salep.	50
Gomme.	10
Teinture de vanille.	6

Incorporez la gomme et le salep, que vous aurez fait cuire d'abord dans la pâte de cacao. Rebroyez vivement de façon à obtenir une pâte bien liée et sans grumeaux ; puis emmoulez.

Les chocolats au sagou, au tapioca, à l'arow-root se préparent de la même manière.

La formule suivante a été donnée par un chocolatier éclairé, après expérimentation faite sur beaucoup

de personnes affectées d'irritation chronique de l'estomac et des intestins, et qui ne pouvaient digérer aucun aliment gras :

QUATORZIÈME FORMULE

Chocolat analeptique spécial.

Cacao maragnan — caraque	ãã.	1,500 grammes.

Torréfiez, mondez et broyez à trois reprises ; mettez ensuite la pâte dans un sac de coutil et soumettez-la à la presse entre deux plaques d'étain chaudes, afin d'en extraire une partie de son principe huileux.

Prenez cette pâte de cacao, à laquelle vous ajouterez une quantité suffisante de salep, de gomme et de mucilage pour donner du corps à la pâte. Après avoir broyé trois autres fois encore, ajoutez :

Sucre pulvérisé.	3 kil.
Cannelle, premier choix. . . .	500 grammes.

Incorporez et rebroyez le tout jusqu'à parfait mélange ; faites vos tablettes et mettez-les sécher.

QUINZIÈME FORMULE

Chocolat pectoral.

Cacao maragnan.	1,000 grammes.
— caraque.	1,000
Sucre.	1,800
Saccharolé de lichen d'Islande. .	700
Gelée de fécule.	250

SEIZIÈME FORMULE

Chocolat tonique, — stomachique.

Cacao maragnan.	1,000 grammes
— caraque.	800
Sucre.	1,800
Extrait de quinquina.	100
Teinture de vanille.	6

Les chocolats toniques peuvent également se préparer avec l'extrait des plantes amères que nous avons

indiquées plus haut, en remplacement du quinquina de la formule.

DIX-SEPTIÈME FORMULE

Chocolat ferrugineux.

Cacao maragnan.	1,000 grammes.
— caraque.	800
Sucre.	1,800
Cannelle.	50
Sesquioxyde de fer hydraté (safran de Mars).	30

La limaille de fer porphyrisée et le fer réduit par l'hydrogène peuvent aussi être employés dans la fabrication du chocolat ferrugineux.

DIX-HUITIÈME FORMULE

Chocolat iodo-ferré.

Cacao maragnan.	1,000 grammes.
— caraque.	800
Sucre.	1,800
Iodure de fer.	15
Cannelle.	50

DIX-NEUVIÈME FORMULE

Chocolat anthelmintique ou vermifuge (de Vandame).

Pâte de cacao (ramollie).. . . .	385 grammes.
Calomel.	80
Huile de croton.	8
Sucre..	180
Cannelle..	8

Faites, selon l'art, des pastilles de deux grammes.

La *mousse de Corse*, le *semen-contra*, la *sémentine*, la *fougère* et autres vermifuges peuvent être incorporés dans la pâte de cacao et obtenir les mêmes résultats.

VINGTIÈME FORMULE

Chocolat purgatif.

Pâte de cacao vanillée.	2,000 grammes.
Magnésie calcinée..	200

Faites, selon l'art, des tablettes ou des pastilles.

Chaque tablette de 30 grammes devra contenir 3 grammes de magnésie. Chaque pastille de 1 gr. en contiendra 0,1 décigr.

C'est un purgatif aussi agréable qu'efficace. Le séné, la rhubarbe, la scammonée, la manne, etc., peuvent être incorporés dans la pâte et donner un chocolat purgatif.

VINGT-UNIÈME FORMULE

Chocolat anti-syphilitique (de Jourdan).

Pâte de cacao aromatisée. . . .	420 grammes.
Sublimé corrosif.	8
Baume du Pérou.	15
Sucre. . . . . :	80

Faites dissoudre le sublimé dans suffisante quantité d'alcool; mêlez le tout exactement et faites trente-deux tablettes. Chacune devra contenir 3 centigr. de sublimé.

VINGT-DEUXIÈME FORMULE

Chocolat au tannin.

Pâte de cacao aromatisée. . . .	1,000 grammes.
Tannin.	15
Sucre.	500

Le cachou, le brou de noix, l'extrait de noix de Galles, les résines astringentes, etc., mêlées à la pâte de chocolat dans des proportions convenables, produisent des effets astringents, de même que le tannin.

VINGT-TROISIÈME FORMULE

Chocolat au café de glands doux.

Pâte de cacao.	1,000 grammes.
Glands doux torréfiés et pulvérisés.	1,000
Sucre.	500
Cannelle.	30

VINGT-QUATRIÈME FORMULE

Chocolat à la Polenta.

Pâte de cacao.	1,000 grammes.
Polenta de pommes de terre. . .	300
Sucre.	500
Cannelle.	30

Le chocolat à la farine de marron et de chataignes se prépare de la même manière.

VINGT-CINQUIÈME FORMULE

Chocolat au lait d'anesse.

Pâte de cacao.	1,000 grammes.
Sucre.	800
Gomme arabique.	50
Lait d'anesse.	2,000

La gomme ayant été dissoute, mêlez le tout et faites évaporer à siccité, à la chaleur de l'étuve; puis façonnez en tablettes.

Le chocolat au LAIT D'AMANDES se prépare exactement comme le chocolat au lait d'anesse.

On a tenté de fabriquer des chocolats avec L'OSMAZOME (*principe aromatique de la viande*); mais les essais n'ont pas réussi comme on le désirait. La rancidité s'est emparée, en peu de jours, de cette sorte de chocolat. Le but de cette préparation était d'obtenir un chocolat éminemment nutritif en même temps que stimulant. Nous ferons observer qu'on arrive à ce but

de stimulation avec la vanille et la cannelle de Ceylan.

Chocolat au gluten, analeptique par excellence.

Le gluten est, comme on sait, la partie azotée de la farine, c'est-à-dire la partie dont les principes chimiques se rapprochent de la viande. Or, le gluten incorporé dans la pâte de chocolat doit nécessairement en augmenter les propriétés nutritives; et c'est avec raison qu'on doit le nommer *analeptique par excellence.*

Les divers chocolats au *salep*, au *sagou*, au *tapioca*, etc., décorés de l'épithète *d'analeptique*, sont bien loin d'égaler le chocolat au gluten, qui fournit à la nutrition beaucoup plus de sucs réparateurs. Nous conseillons donc aux personnes qui, par cause de santé, ont été mises au régime du chocolat analeptique, de préférer celui de gluten à tout autre. Elles peuvent, sur ce point, consulter leur docteur.

La préparation du *chocolat au gluten* est assez difficile; elle exige d'abord la mouture du gluten brut,

afin de le réduire en farine; trois ou quatre tamisations sont nécessaires pour obtenir une poudre fine qui puisse s'incorporer facilement dans la pâte du chocolat; il faut ensuite une trituration complète, un broyage parfait, pour obtenir une masse lisse et homogène. Ainsi préparé, le chocolat au gluten est un aliment éminemment nutritif; une once de ce chocolat équivaut à une once de viande, au moins; de plus c'est un aliment *complet*, puisqu'il est aliment *plastique* et *respiratoire* à la fois, ou, chimiquement parlant : *azoté* et *hydro-carboné* (1), double qualité que ne possède point la viande. Il résulte de la composition chimique de ce chocolat, qu'il est indiqué, comme l'aliment le plus substantiel, dans tous les cas où il s'agit de relever les forces épuisées, de restaurer les constitutions débilitées, et de nourrir largement le sujet en lui donnant des aliments sous un petit volume.

Nous terminerons la série des formules, par une

(1) Voyez notre *Hygiène alimentaire*, où se trouve la classification de toutes les substances alimentaires connues, avec des considérations physiologiques et culinaires. Chez Dentu, éditeur, Palais-Royal, 13, galerie d'Orléans, Paris.

dernière formule d'une haute importance pour les personnes affectées soit d'irritation chronique des voies digestives, soit d'un état nerveux qui rend difficile et souvent pénible la fonction *exonératrice*.

Chocolat minoratif ou légèrement laxatif.

Cacao maragnan.		1,500 grammes.
— caraque.		1,500
Miel.		2,500
Farine de seigle — d'avoine	de chaque.	1,500

Dans cette préparation le sucre est remplacé par une sorte de miel réputé rafraîchissant. Ces deux farines doivent être incorporées dans la pâte de cacao, de façon à former une masse homogène exempte de tout grumeaux, et dont la parfaite cohésion la rende propre à résister aux influences atmosphériques.

La farine de *seigle* est, depuis un temps immémorial, réputée rafraîchissante. — La farine d'*avoine*, contenant un principe mucilagineux très-abondant, lie fort bien la pâte de cacao avec les autres ingrédients

et donne au chocolat des propriétés adoucissantes; d'où il résulte qu'un chocolat composé d'après la formule ci-dessus, est à la fois émollient, analeptique et rafraîchissant.

Le *chocolat minoratif* n'est pas un purgatif, comme celui dans lequel il entre de la magnésie; c'est un aliment agréable, qui, en versant ses principes nutritifs dans le torrent de la circulation, porte une légère excitation sur la membrane muqueuse intestinale, et sollicite doucement l'expulsion des matières excrémentitielles. Son rôle spécial est donc, tout en nourrissant, de faciliter les selles et de prévenir la constipation. Une foule de personnes des deux sexes affligées, depuis nombre d'années, de constipation opiniâtre, réfractaire à tous les moyens employés, se sont mises à l'usage du chocolat *minoratif* et n'ont pas tardé à voir leurs désirs complétement satisfaits. Les bienfaisantes propriétés de ce chocolat étant désormais éprouvées, un grand nombre de personnes l'ont adopté pour leur déjeuner et n'ont qu'à s'en louer.

Le chocolat minoratif se prépare à l'eau ou au lait; on peut le manger seul ou avec des tartines de pain.

N'importe sous quelle forme on l'absorbe, il produit toujours l'effet désiré.

AVIS ESSENTIEL. — Un avis, très-important, à donner sur les *chocolats médicinaux*, c'est qu'ils doivent être récemment fabriqués ; car les substances pharmaceutiques et le cacao peuvent s'altérer réciproquement au bout d'un certain temps. La personne qui, pour se guérir, userait d'un chocolat médicinal ancien, non-seulement n'obtiendrait aucun succès, mais pourrait encore en être incommodée ; ainsi qu'il est démontré dans les observations à la fin de cet ouvrage.

Nous pensons qu'il est sage, lorsqu'on est dans l'intention de se traiter au moyen d'un chocolat médicinal, d'acheter d'abord, chez le pharmacien, les substances médicamenteuses, et d'aller ensuite, dans une fabrique de chocolat bien famée, prier le directeur de faire préparer, avec les ingrédients, le chocolat dont on veut faire usage. Ce moyen est beaucoup plus sûr et lève toute crainte.

NOTA. — Dans le cas où l'on ne pourrait faire préparer ce chocolat, on obtiendra des résultats ana-

logues, en délayant dans une casserole avec un peu d'eau, les farines de seigle et d'avoine. On ajoute peu à peu la quantité d'eau ou de lait nécessaire; puis on y jette du chocolat vanillé, coupé par petits morceaux; on place le vase sur le feu; on remue sans cesse, avec une cuiller de bois, dans le but d'empêcher les grumeaux. L'ébullition doit être prolongée pendant dix minutes pour opérer la parfaite cuisson des farines. Alors on retire du feu la casserole, on la couvre et on laisse reposer pendant quelques minutes, afin d'obtenir l'épaississement du liquide.

Il est encore un moyen fort simple de préparer soi-même le chocolat médicinal : on achète chez le pharmacien la substance ordonnée par le médecin, on la fait dissoudre dans une petite quantité d'eau, si elle est soluble; on la réduit en poudre, lorsqu'elle est insoluble, et sous cette forme on l'incorpore dans le chocolat. Prenons pour exemple un chocolat purgatif :

Jetez dans une casserole une tablette et demie ou deux tablettes coupées en menus morceaux, versez un peu d'eau pour les faire fondre, puis ajoutez peu à peu la quantité d'eau nécessaire. Lorsque le chocolat

est arrivé au point de coction convenable, retirez-le du feu, couvrez la casserole et laissez mijoter sur l'angle du fourneau.

Dans un autre vase, jetez 30 grammes de sulfate de magnésie, sur lesquels vous verserez 60 grammes d'eau ; faites chauffer jusqu'à ce que le sulfate soit entièrement fondu. — Alors, versez-le dans votre chocolat, remuez pendant quelque temps pour en opérer le parfait mélange, et votre chocolat médicinal est préparé ; il a les mêmes propriétés purgatives que les chocolats vendus par le pharmacien ; vous pouvez le prendre immédiatement, sans crainte d'insuccès.

Et maintenant, que le lecteur est suffisamment éclairé sur la composition, la fabrication, les qualités bonnes et mauvaises et sur les falsifications, nous lui dévoilerons, plus loin, toutes les ressources qu'offre le chocolat et les bienfaits qu'on peut en retirer, selon les âges, les tempéraments, les professions, l'état de santé ou de maladie ; enfin, tout le parti qu'on peut tirer de cet aliment en l'associant à d'autres substances alimentaires, dont il modifie, tempère ou active les propriétés.

CHAPITRE IV

OPINIONS DES HOMMES LES PLUS DISTINGUÉS DANS LES ARTS ET LES SCIENCES, EN FAVEUR DU CHOCOLAT COMME ALIMENT.

Les meilleures preuves que l'on puisse donner sur l'excellence du chocolat et de ses bons effets sur l'économie humaine, soit en état de santé, soit dans les affections chroniques, sont, sans nul doute, les opinions de nos célébrités scientifiques. Nous mettrons donc sous les yeux du lecteur, celles que nous avons pu réunir.

1

ALIBERT, *médecin du roi.* — Le chocolat est prescrit, avec avantage, comme aliment très-res-

taurant ; il est très-salutaire aux personnes faibles ou épuisées.

2

CHAPTAL, *célèbre chimiste.* — Le cacao, base du chocolat, est le fruit le plus oléagineux, le plus bienfaisant que la terre produise ; il est nourrissant, fortifie l'estomac et la poitrine, répare promptement les forces épuisées.

3

HUFFELAND, *médecin du roi de Prusse.* — Je conseille le bon chocolat aux personnes nerveuses, excitables et violentes ; également aux personnes fatiguées, débiles, valétudinaires ; aux enfants chétifs et aux vieillards. Cet aliment restaure les organisations délabrées, surtout lorsqu'il est préparé au lait ; parce que, sous cette forme, il est plus réparateur. J'en ai retiré d'excellents effets chez beaucoup de sujets affectées de maladies chroniques des intestins, qui digéraient bien les préparations lactées.

4

DICTIONNAIRE DES SCIENCES NATURELLES. — Le chocolat est très-nourrissant ; il fortifie l'estomac, ranime les esprits et contribue à réparer, d'une manière très-prompte, les forces abattues. C'est pourquoi il est d'une grande utilité à ceux qui se sont épuisés par des excès, aux convalescents et à ceux qui se livrent à des travaux de cabinet.

5

PLANE, *physiologiste distingué.* — Le chocolat est ordonné aux personnes qui ont besoin d'une alimentation douce et réparatrice. Le chocolat au lait, lorsqu'il est bien digéré, combat victorieusement la maigreur qui dépend de l'abus des excitants, et ramène l'embonpoint.

6

BUCHOLZ, *médecin du roi Stanislas.* — Le cho-

colat est un excellent remède contre les irritations de la gorge produites par les temps humides ou par la suppression de la transpiration. Les phthisiques trouvent souvent dans l'usage d'un chocolat bien préparé, un aliment médicamenteux qu'ils chercheraient vainement ailleurs. Il a, en outre, une propriété singulière et bien précieuse, c'est de donner aux battements du cœur et des artères un développement qui rend le pouls plus ample, plus souple et vigoureux, sans en accélérer les pulsations. On peut aussi très-bien le prescrire dans les fièvres qui ont pour cause l'épuisement, la langueur, l'atonie ou le défaut d'action des fluides.

7

LIEBIG, *l'un des premiers chimistes de l'époque, docteur.* — Les estomàcs délabrés se trouvent parfaitement de l'usage du chocolat ; mais, il faut qu'il soit *bon*, bien fabriqué, exempt de fécule ou de farine. Il faut aussi que sa préparation culinaire soit bien soignée, qu'il soit cuit jusqu'à consistance sirupeuse.

8

ROQUES, *docteur-médecin.* — Le chocolat au lait ou à l'eau est un aliment agréable et de facile digestion ; il convient aux personnes sédentaires et aux estomacs faibles. Le chocolat, pris le matin à déjeuner, est un aliment aussi sain que délicieux. L'homme de lettres, le savant, l'artiste, ceux qui se livrent aux travaux assidus de l'esprit, qui exerçent des fonctions difficiles, s'en trouvent à merveille. Les personnes douées d'un tempérament nerveux, sujettes à des mouvements spasmodiques, s'accommodent aussi parfaitement du chocolat, qui les soutient, les restaure sans laisser la moindre trace d'irritation dans les organes digestifs. Ce déjeuner réussit fort bien à ceux dont les entrailles s'irritent par l'usage du vin.

9

VIREY, *docteur-médecin, auteur distingué.* — Le bon chocolat est un aliment délicieux ; il répare promptement les forces épuisées, et, dans certains

cas, associé à des agents pharmaceutiques, il peu devenir un médicament aussi efficace qu'agréable.

10

SYNCLAIR, *hygiéniste*. — Le bon chocolat, loin d'être nuisible aux estomacs faibles, ne peut que leur donner des forces; car, s'il est bien digéré, il verse, en abondance, dans le sang, des principes réparateurs.

11

ODIER, *docteur-médecin*. — Je ne connais pas d'aliment qui restaure aussi promptement les estomacs fatigués, qu'un bon chocolat bien préparé et mangé à l'heure du déjeuner.

12

PORTAL, *illustration médicale*. — Le chocolat est un aliment d'autant plus précieux pour les personnes convalescentes de maladies inflammatoires,

qu'il relève les forces, nourrit sans exciter, et concourt, avec les autres moyens hygiéniques, à consolider la guérison.

13.

GALLAIS. — *Monographie du cacao.* — Le chocolat est une substance fort nourrissante et de facile digestion ; elle est propre à réparer les forces languissantes, à conserver la santé et à prolonger la vie des vieillards. Ce salutaire aliment convient aux individus maigres et secs, aux tempéraments faibles, aux personnes convalescentes ; à celles qui, par état, sont obligées de soutenir une longue application d'esprit, parler longtemps en public, ou de donner au travail une partie du temps destiné au sommeil ; il console à la fois l'estomac et le cerveau, aussi est-il l'ami intime des gens de lettres.

14.

AULAGNIER. — *Dictionnaire des aliments.* — Le chocolat bien confectionné, est un aliment agréable, nourrissant et de facile digestion. On peut dire que si

quelques personnes ne se trouvent pas bien de son usage, on doit l'attribuer à sa mauvaise confection et aux matières de qualité inférieures qui ont servi à le fabriquer.

15.

CUVIER, *le grand naturaliste.* — Le baron Cuvier disait à l'un de ses amis : les veilles et le travail m'avaient exténué, j'étais tombé dans un état de maigreur, voisin de l'émacie, lorsqu'on me conseilla l'usage du chocolat. Deux mois de cette alimentation excellente s'étaient à peine écoulés, que la nutrition abondante du tissu cellulaire adipeux, me rendit le peu d'embonpoint que je possédais avant que je fusse tombé dans la débilité.

16

DESGENETTES, *médecin en chef de l'armée d'Orient.* — Le bon et spirituel Desgenettes conseillait l'usage du chocolat à toutes les personnes affligées de maigreur. En leur montrant sa personne

toute ronde il disait : Vous voyez, je le dois au bon chocolat.

17

ENCYCLOPÉDIE ANCIENNE. — Il y a longtemps qu'on appelle le chocolat le lait des convalescents et des vieillards ; parce qu'il est très-nourrissant et très-propre à réveiller les forces languissantes des estomacs débiles.

18

BÉHERENS. — Le cardinal de Richelieu, malingre, souffrant et très-irritable, dut à l'usage du chocolat le retour à la santé. Cet homme célèbre avait usé de tous les moyens offerts par la médecine, pour se guérir d'une irritation d'entrailles, et malheureusement sans succès. Deux tasses de bon chocolat qu'il prit chaque jour, pendant plusieurs mois, triomphèrent d'une maladie contre laquelle la médecine avait échoué.

19

MACQUART. — *De la conservation de l'homme.*

— Parmi les aliments analeptiques, le chocolat tient le premier rang; il convient particulièrement aux constitutions irritables, aux valétudinaires et à toutes les personnes que leur position sociale oblige à être sédentaires. Le bon chocolat nourrit bien et se digère très-facilement. La tasse de chocolat devrait être le déjeuner habituel des hommes d'études.

20

GIACOMINI. — *Professeur de médecine à Padoue.* — Je conseille aux personnes prédisposées aux irritations gastro-intestinales; à celles qui en souffrent, par suite d'abus des alcooliques; aux hommes de cabinet, aux convalescents et aux vieillards, je conseille l'usage du chocolat. Pour les premières c'est un contro-stimulant doux et agréable; pour les derniers c'est un très-bon aliment qui nourrit bien et entretient la santé.

21

BROUSSAIS, *médecin célèbre.* — Le chocolat de premier choix, provenant d'une bonne fabrique,

est un des aliments dont je me suis le mieux trouvé, pour mes malades et pour moi-même. Dans les inflammations du tube digestif, combattues par des applications de sangsues réitérées, il arrive naturellement que la perte de sang et la diète plongent le malade dans la débilité. Pendant sa convalescence la fièvre, qui souvent le dévore, lui fait commettre une imprudence de bouche qui occasionne une rechute. Avec le chocolat on pare à cet inconvénient ; car ce délicieux aliment calme la fièvre, nourrit suffisamment le malade et le conduit à la santé. J'ajouterai même que j'attribue plusieurs guérisons de gastro-entérite chronique, à l'usage prolongé du chocolat.

22

BRILLAT-SAVARIN, *professeur en gastronomie.* — L'expérience et le temps ont démontré que le chocolat *bien préparé*, est un aliment aussi salutaire qu'agréable ; qu'il est nourrissant, de facile digestion et qu'il n'a pas les inconvénients qu'on reproche au café ; qu'il est très-convenable aux personnes qui se livrent à une grande contention d'esprit, aux travaux

de la chaire, du barreau, ainsi qu'aux voyageurs ; qu'enfin, il convient aux estomacs les plus faibles et les plus délicats.

Ces diverses propriétés, le chocolat les doit à ce qu'il est peu de substances qui contiennent, à volume égal, plus de particules alimentaires ; ce qui fait qu'il s'animalise presqu'en entier.

Quelques personnes se plaignent de ne pouvoir digérer le chocolat ; il est très-probable qu'elles doivent s'en prendre qu'à elles-mêmes, et que le chocolat dont elles usent est de *mauvaise qualité* ou *mal fabriqué* ; car le chocolat *bon* et *bien fait* doit passer dans tout estomac où il reste un peu de pouvoir digestif.

23

ITARD, *médecin et hygiéniste.* — Mes propres expériences m'ont confirmé les bons effets du chocolat, dans les maladies de langueur provenant d'une lésion intestinale. Dans les affections catarrhales des diverses muqueuses de notre économie, j'ai toujours employé, avec succès, un régime diététique au cho-

colat; ce moyen m'a réussi pour abréger les convalescences et obtenir une guérison solide.

24

LOMBARD, *docteur-médecin.* — Le chocolat mangé sec et à la main, ou préparé comme boisson, au lait ou à l'eau, est un aliment aussi salutaire qu'agréable, nourrissant, tonique et d'assez facile digestion. Il résulte de l'observation des médecins que l'usage du chocolat produit les meilleurs effets, quand il faut rendre aux malades leurs forces épuisées ou nourrir les convalescents; quand les évacuations abondantes ont précédé ou qu'elles accompagnent les convalescences; quand des diarrhées ou des dyssenteries ont laissé, après elles, un principe d'irritation; dans les cas de diabètes et de sueurs colliquatives; quand, à la suite des maladies de l'estomac ou des intestins, ces organes révèlent un état inflammatoire; dans les suppurations intérieures et surtout dans celles du poumon; toutes les fois, en un mot, qu'il convient de recourir à un aliment à la fois nutritif et adoucissant.

Convenablement fabriqué, le chocolat est une ex-

cellente alimentation, non-seulement pour les adultes dont il entretient les forces; pour les vieillards dont il répare la faiblesse; pour toutes les personnes d'un tempérament délicat; mais surtout pour les enfants, qui trouvent dans cette substance les principes nécessaires à la solidification des os, et favorables, dès lors, à leur croissance.

Telles sont les opinions des hommes les plus compétents sur cette matière; mais il en est encore un plus grand nombre que nous avons omis ou qui nous ont échappé. Nous demanderons au lecteur qui aura eu la patience de lire ces diverses opinions, si, parmi les substances alimentaires, il existe un aliment qui ait réuni autant de suffrages? Nous croyons donc que l'excellence du chocolat est solidement établie, comme aliment et comme boisson des plus salutaires à la santé, et comme substance des plus agréables, par son parfum et son exquise saveur. Il ne nous reste plus qu'à résumer, en quelques corollaires, toutes les opinions citées.

DES EFFETS DU BON CHOCOLAT SUR L'ÉCONOMIE HUMAINE.

Et d'abord, commençons par dire qu'un aliment est d'autant plus complet, c'est-à-dire nourrit d'autant mieux qu'il contient un riche mélange de matières azotées, grasses, féculentes, aromatiques, et divers sels propres à faciliter la digestion. La réunion de ces divers principes constitue un *aliment complet*, propre à réparer les pertes que notre corps fait incessamment. Or, le chocolat, d'après l'analyse chimique donnée à la fin du premier chapitre, contient tous ces principes. Un aliment, au contraire, dans lequel un ou plusieurs de ces principes manquent, est un *aliment incomplet* auquel on est obligé d'associer d'autres substances alimentaires (1).

Le chocolat de choix et bien préparé, est un des plus précieux aliments que nous possédions ; il con-

(1) Voyez la classification des aliments et la théorie de l'alimentation, dans l'ouvrage intitulé : *Hygiène alimentaire*. Sa lecture peut éclairer bien des personnes égarées sur la manière de se nourrir en état de santé ou de maladie.

vient à tous les âges, à tous les tempéraments et en toute saison.

Pour les estomacs fatigués, faibles ou irrités, c'est l'aliment le plus facile à digérer, et qui fournit abondamment des sucs réparateurs.

Dans les irritations des voies digestives, dans les convalescences difficiles, lorsque les forces languissent et que le corps a de la peine à revenir à son état normal, le *bon chocolat* (car le mauvais est plutôt nuisible) obtient d'éclatants succès.

C'est particulièrement dans les cas où le corps est épuisé de fatigue ou d'excès, que le bon chocolat triomphe. Une alimentation bien entendue, ayant le chocolat pour base, répand dans les vaisseaux chilifères ses sucs réparateurs, donne du ton aux organes, relève les forces abattues et remet bientôt le sujet dans son état de santé normal.

Aux deux pôles de la vie, dans l'enfance et dans la vieillesse, le chocolat est un des meilleurs aliments qu'on puisse donner : il favorise la croissance des enfants et soutient les forces du vieillard.

Chez les personnes âgées, la quantité de chaleur vitale est moindre que chez les sujets adultes;

elles ont donc besoin d'une classe d'aliments qui fournisse du calorique en abondance. Parmi ces aliments dits respiratoires, le chocolat tient le premier rang; c'est pourquoi Voltaire le nommait *le lait des vieillards.*

Les hommes de cabinet, les savants, les littérateurs, poëtes, avocats, et généralement toutes les personnes qui se livrent à un travail intellectuel, se trouvent à merveille de l'usage du chocolat. La tasse de chocolat se digérant facilement, l'estomac n'en éprouve aucune fatigue, et laisse au cerveau sa pleine et entière liberté.

Les mères qui nourrissent se trouvent parfaitement bien de l'usage du chocolat, et leurs enfants bénéficient de cette nourriture.

Pour les femmes, en général, le chocolat est de beaucoup préférable au café, surtout pour les femmes nerveuses. Le café surexcite les nerfs, prédispose aux palpitations. On l'accuse encore d'un inconvénient particulier aux femmes, tandis que le chocolat est pour elles un calmant agréable; son usage journalier s'oppose aux tiraillements d'estomac, aux spasmes, aux anorexies, aux envies de rendre, etc., etc.

de plus, il leur conserve l'embonpoint et la fraîcheur.

On n'en finirait pas, s'il fallait énumérer tous les avantages qu'on retire de ce précieux aliment ; nous terminerons donc en disant que le déjeuner au chocolat calme les mouvements tumultueux du cœur, tempère les passions et promet à l'homme une heureuse longévité.

CHAPITRE V

PRÉPARATIONS CULINAIRES NOUVELLES AYANT LE CHOCOLAT POUR BASE.

1

PURÉE DE POMMES DE TERRE AU CHOCOLAT.

Faites cuire, à la vapeur, de belles pommes de terre farineuses; écrasez-les ensuite, en les mouillant avec de la crême ou du lait; cela fait, passez-les à travers une passoire fine, au moyen du pilon. Mettez votre purée dans une casserole, ajoutez un peu de sel et de beurre, et placez la casserole sur le fourneau. Remuez sans cesse avec une cuiller en bois, pour que la purée ne s'attache pas. Lorsque votre purée est suffisamment chaude, retirez-la du feu et couvrez-la.

D'un autre côté préparez, à l'eau ou au lait, une tablette de chocolat de 45 grammes; faites cuire, ainsi qu'il a été dit au chapitre II du présent ouvrage. Votre chocolat étant cuit à point, versez-le dans la purée de pommes de terre et remuez jusqu'à parfait mélange. On peut, selon le goût des personnes, ajouter du sucre en poudre et aromatiser avec quelques gouttes de teinture de vanille.

2

PURÉE DE RIZ AU CHOCOLAT.

Mettez dans une casserole deux cuillerées de crême de riz, que vous délaierez avec de l'eau ou du lait. Ajoutez le liquide par petites fractions, afin d'éviter les grumeaux. Quand vous aurez obtenu une bouillie très-claire, placez la casserole sur le fourneau et faites cuire en remuant incessamment. Lorsque votre purée commence à bouillir, ajoutez un peu d'eau ou de lait, si elle était trop épaisse, et remuez vivement pour qu'elle ne s'attache pas au fond de la cas-

serole. Laissez bouillir pendant cinq ou six minutes et retirez du feu.

Préparez, comme il est dit ci-dessus, une tablette de chocolat à l'eau ou au lait, et versez-le dans la crême de riz, en remuant en tous sens, de façon à obtenir une purée de couleur homogène.

3

SEMOULE AU CHOCOLAT.

Ayez de la semoule torréfiée, faites-la cuire à l'eau ou au lait, avec une pincée de sel et du beurre frais, quantité suffisante. Après six à huit minutes d'ébullition, versez-y votre chocolat bouillant, préparé comme il vient d'être dit.

4

TAPIOKA AU CHOCOLAT.

Faites bouillir un litre de lait; lorsqu'il est en ébullition, jetez-y trois cuillerées de tapioka des îles; remuez de temps en temps. Au bout de dix

minutes, placez votre casserole sur l'angle du fourneau et laissez mijoter jusqu'à ce que le tapioka soit pris en gelée. Alors versez-y votre chocolat bouillant, et remuez pour opérer le parfait mélange.

5

PURÉE DE PAIN AU CHOCOLAT.

Prenez la mie d'un petit pain viennois ou d'un pain au beurre, et, mieux encore, la mie des pains ronds nommés *muffins;* faites une panade bien liée; lorsqu'elle est cuite, faites la passer à travers la passoire fine en la pressant avec le pilon. Battez en mousse deux jaunes d'œufs que vous incorporez à la purée; versez ensuite votre chocolat bouillant, et mêlez le tout en remuant en tous sens, jusqu'à ce que vous ayiez une bouillie épaisse de couleur égale et bien liée. On met ordinairement une pincée de sel dans la panade, qui doit être faite au beurre très-frais et mieux au lait.

Ces cinq préparations appartiennent à l'alimen-

tation douce et réparatrice ; elles conviennent dans les cas où il est besoin de nourrir sans exciter. Les personnes valétudinaires, celles qui entrent en convalescence de maladies inflammatoires, se trouvent parfaitement de ce régime, qui les prémunit, en outre, contre les rechutes, toujours fort graves.

Les purées au salep, au sagou, à l'arow-root, se préparent de la même manière que celle au tapioka; on ajoute le chocolat, lorsque la fécule est bien cuite. Les semoules, farines et fécules, demandent une ébullition prolongée, afin de faire éclater les granules qui les composent. Les fécules et farines peu cuites sont malsaines ; elles se digèrent difficilement et engendrent beaucoup de gaz intestinaux. Nous recommandons les semoules torréfiées de M. Hilaire Rossi, de Clermont (Auvergne), parce qu'elles réunissent toutes les qualités désirables.

6

GLUTEN AU CHOCOLAT.

Faites bouillir du bon lait, et, lorsqu'il est en pleine

ébullition, jetez-y le gluten en l'éparpillant; puis remuez de temps en temps. Après quinze minutes, retirez-le du feu et laissez-le mijoter doucement sur le coin du fourneau. Votre chocolat à l'eau ou au lait étant préparé, mêlez-le au gluten et remuez pendant quelques minutes pour obtenir une bouillie homogène et sans grumeaux.

7

PASTILLES D'OSMAZOME AU CHOCOLAT.

L'osmazome est le principe aromatique des viandes; uni à la fibrine, il constitue l'aliment plastique le plus riche.

Faites fondre, dans du bouillon dégraissé, vos pastilles d'osmazome et retirez du feu avant l'ébullition ; parce qu'en bouillant l'arome se vaporiserait. Versez aussitôt votre chocolat, préparé à l'eau ou au lait, et opérez-en le mélange en remuant en tous sens.

Ces deux préparations, contenant beaucoup de matière azotée, conviennent, dans les cas où une

nourriture substantielle et stimulante est nécessaire pour relever les forces épuisées, pour tonifier les divers systèmes de notre économie et verser dans la circulation des sucs vivifiants.

8

BOUILLIE DE GRUAU D'AVOINE AU CHOCOLAT.

Délayez dans de l'eau ou du lait votre gruau d'avoine, ajoutez un peu de sel et de beurre frais. Placez votre casserole sur le fourneau et faites chauffer en remuant sans cesse. Lorsque votre gruau aura bouilli sept à huit minutes, retirez-le du feu et versez-y votre chocolat préparé à l'avance; remuez pour en opérer le parfait mélange.

La bouillie de gruau d'orge au chocolat se prépare de la même manière.

9

GELÉE DE VEAU AU CHOCOLAT.

Ayez de la gelée de veau bien concentrée, faites la

chauffer peu à peu, c'est-à-dire sur un feu doux; lorsqu'elle commence à frémir, versez-y votre chocolat à l'eau ou au lait, et remuez en tous sens.

10

PURÉE D'ÉPINARDS AU CHOCOLAT.

Faites cuire vos épinards à l'eau; quand ils sont bien cuits, passez-les et exprimez fortement l'eau qu'ils contiennent. Délayez-les ensuite avec du lait et mieux de la crême, dans une casserole en terre. Ajoutez un peu de beurre frais, du sel et du sucre si vous aimez sucré. Placez la casserole sur le feu et faites chauffer en remuant. Lorsqu'ils commencent à bouillir, retirez-les du feu et liez-les avec trois jaunes d'œufs battus; aromatisez avec quelques gouttes de teinture de vanille, et versez votre chocolat préparé à l'avance dans votre purée d'épinards; opérez le mélange en remuant en tous sens.

11

PURÉE DE POTIRON (GIRAUMONT) AU CHOCOLAT.

Après avoir coupé par petits morceaux votre poti-

ron, faites-le cuire dans du lait avec une pincée de sel. Lorsqu'il est bien cuit, égouttez-le dans la passoire, puis foulez-le avec le pilon de manière à obtenir une purée demi-liquide. Versez cette purée dans une casserole en terre; ajoutez la mie d'un petit pain au beurre et faites mijoter doucement pendant un quart d'heure. Lorsque la mie est réduite en purée, retirez la casserole du feu et versez votre chocolat bouillant dans votre purée de potiron. Remuez jusqu'à parfait mélange. On peut ajouter à la purée un peu de beurre frais pour la rendre plus onctueuse.

12

PURÉES MÉLANGÉES D'ÉPINARDS ET DE POTIRON AU CHOCOLAT.

Les épinards et le potiron ayant été cuits à part, mélangez-les et réduisez-les en purée à travers une passoire, ajoutez lait, beurre et mie de pain au lait. Faites bouilloter doucement, et au bout de quelques minutes, versez dans ce mélange votre chocolat bouillant. Remuez en tous sens, jusqu'à ce que vous ayez obtenu un tout homogène.

On peut, au lieu de lait, faire usage de la gelée de veau, la purée en devient plus rafraîchissante.

Les préparations n°s 8, 9, 10, 11 et 12 appartiennent à l'alimentation rafraîchissante ou relâchante et médiocrement réparatrice. Ce régime convient particulièrement aux personnes échauffées, à celles qui vont difficilement à la garde-robe ou qui ont besoin de remèdes pour donner cours à cette fonction. Les individus affligés d'hémorrhoïdes s'en trouvent fort bien. La préparation n° 12 est délicieuse et manque rarement son effet.

13

ALIMENTATION INCRASSANTE OU PROPRE A ENGRAISSER.

Les matières grasses unies aux farines et aux fécules produisent un chyle dont les molécules vont directement se loger dans les aréoles du tissu cellulaire graisseux. C'est un fait que l'expérience a démontré. Or, les personnes qui digèrent bien ces sortes d'aliments, ont toutes les chances, si elles sont maigres, d'engraisser en peu de temps. Le régime

suivant, qu'elles peuvent varier par diverses préparations culinaires, leur donne la certitude du succès.

Déjeuner. Un bol de chocolat aux féculents ou aux farineux : soit semoule, soit farine de maïs, fécule de pommes de terre, tapioka, sagou, etc. La manière de préparer le chocolat aux fécules est indiquée plus haut (nos 3 et 4.)

Dîner. Potage féculent au gras, de rigueur. Pour entremets, un plat féculent sucré, ou toute autre préparation féculente.

Le soir on peut manger une tablette de chocolat en nature.

Il est bien entendu qu'on peut, qu'on doit même varier la préparation de ces aliments, tantôt au beurre frais, tantôt au lait, sucré ou non sucré ; car il faut éviter la satiété qui engendre le dégoût.

Ce régime, suivi pendant quelques mois, atteint presque toujours le but désiré.

14

CRÈME AU CHOCOLAT.

Faites bouillir un demi-litre de lait non écrémé

avec quantité suffisante de sucre ; lorsque le lait sera réduit d'un quart, ajoutez le chocolat coupé en petits morceaux ; remuez pour faire fondre ; lorsque le chocolat est complétement dissout, retirez du feu et ajoutez encore trois jaunes d'œufs battus ; mêlez exactement, puis faites prendre au bain-marie.

15

FLAN AU CHOCOLAT.

Délayez dans du lait une cuillerée de fécule de pommes de terre, de tapioka, ou crême de riz, ou enfin de toute autre fécule ; versez peu à peu le lait en délayant, jusqu'à ce que vous ayez une bouillie très-claire, exempte de grumeaux ; versez alors le restant de votre lait, dont la quantité doit être d'un demi-litre pour une personne. Ajoutez le chocolat coupé en morceaux ténus et placez sur le feu. Remuez sans cesse pour faciliter la dissolution du chocolat et empêcher que la fécule ne s'attache au fond du vase. Laissez bouillir pendant huit à dix minutes ; alors, retirez du feu ; cassez trois œufs ; fouettez-les blancs

et jaunes, enlevez l'écume avec une cuiller et incorporez-la dans votre flan; fouettez toujours et enlevez par cuillerée la mousse jusqu'à épuisement des œufs; remuez votre flan en tous sens pour y incorporer vos œufs, fouettez toujours et quand votre bouillie aura un aspect lisse et sans grumeaux. Placez-la au bain-marie et laissez cuire jusqu'à ce qu'elle soit prise.

Les personnes qui aiment bien sucré peuvent ajouter du sucre en même temps que le chocolat; on peut également aromatiser le flan avec teinture de cannelle, de vanille, fleur d'oranger, etc., etc. Avec le chocolat c'est toujours la vanille qu'on préfère.

Ces deux dernières préparations rentrent dans l'alimentation douce et très-réparatrice; elles fournissent, au tissu cellulaire graisseux, d'abondants sucs nutritifs.

16

FLAN AU POTIRON ET AU CHOCOLAT.

D'une part : Faites cuire à l'eau ou au lait quantité suffisante de potiron-giraumont, coupé par petits

morceaux ; passez-le ensuite à travers la passoire, avec le pilon, pour le réduire en purée.

D'autre part : Délayez, ainsi qu'il vient d'être dit précédemment, deux ou trois cuillerées de fécule dans du lait ; pour une cuillerée à bouche un quart de litre ; pour deux cuillerées trois quarts de litre ; ajoutez le chocolat coupé par minces morceaux et placez votre casserole sur le fourneau ; poussez l'ébullition jusqu'à ce que le liquide soit réduit d'un tiers. Ayez soin de remuer sans cesse pour éviter que votre bouillie ne se grumelle et ne s'attache au fond du vase.

Votre bouillie étant bien cuite et assez épaisse, retirez-la du feu et versez-y la purée de potiron ; remuez en tous sens pour bien mêler, puis ajoutez trois œufs battus en neige et de la même manière que le flan au chocolat. Cela fait, placez votre flan dans un bain-marie et laissez-le jusqu'à ce qu'il soit pris.

Cette préparation est douce, nutritive, rafraîchissante ; elle convient particulièrement aux personnes nerveuses, bilieuses, échauffées ; à celles qui relèvent de maladies inflammatoires, et enfin, aux individus sédentaires qui vont difficilement à la garde-robe.

17

FROMAGE A LA CRÈME AU CHOCOLAT

Faites tiédir du lait non écrêmé, et versez-y une cuillerée à soupe de présure liquide ; puis, attendez qu'il soit caillé. Alors, mettez ce fromage égoutter sur une étamine ; lorsqu'il ne contient plus de petit-lait, battez quatre jaunes d'œufs, et aromatisez-les avec fleur d'oranger, vanille ou autre parfum. Cela terminé, versez votre chocolat préparé d'avance, ainsi que nous l'avons indiqué au chapitre III, et remuez jusqu'à parfait mélange.

Graissez un moule avec du beurre, versez-y votre fromage et laissez-le prendre au bain-marie.

La présure n'étant pas à la portée de tout le monde, on peut se servir du fromage à la crême de Viry, et pratiquer l'opération absolument de la même manière qu'il vient d'être dit. — Si l'on ajoute au caillé de lait une bouillie de gruau d'avoine tamisée, on obtient un fromage mieux lié et beaucoup plus onctueux. Les personnes qui aiment sucré peuvent y ajouter du sucre en poudre.

Ce fromage au chocolat est délicieux ; il peut servir d'entremets et flatter les palais les plus indifférents. On l'accuse d'être un peu lourd ; néanmoins, le sucre et le parfum qu'on y ajoute, en facilitent la digestion.

18

ÉMULSION OU LAIT D'AMANDES AU CHOCOLAT

D'une part : Pilez dans un mortier de marbre des amandes douces *mondées*, en ajoutant de temps en temps un peu d'eau sucrée. Lorsque les amandes seront épuisées de leur matière grasse, passez le tout à travers un linge serré et exprimez. — Recueillez, votre émulsion dans un vase ; puis, battez trois jaunes d'œufs et opérez-en le mélange avec votre lait en le fouettant. Faites seulement tiédir.

D'autre part : Versez le chocolat, préparé d'avance, dans le lait d'amandes et remuez jusqu'à parfait mélange. Aromatisez ensuite avec un parfum de votre choix.

Cette préparation, des plus onctueuses, convient à

tous les estomacs. Les personnes nerveuses, irritables y trouveront un calmant; pour les personnes affectées d'irritation gastrique ou pulmonaire, c'est un précieux adoucissant. Dans les cas de coliques, de diarrhée et même de dyssenterie, c'est un excellent remède si l'on y ajoute quelques gouttes d'une préparation opiacée.

19

CHOCOLAT AU VIN DE CHYPRE

Préparez votre chocolat à l'eau; quand il est arrivé au point de consistance convenable, sans le retirer du feu, versez-y un petit verre de vin de Chypre ou de tout autre vin liquoreux. Laissez bouilloter encore quelques minutes. Retirez du feu, et ajoutez quatre jaunes d'œufs bien battus, et aromatisés avec teinture de vanille, de cannelle, d'ambre, etc;... au goût de la personne. Mêlez le tout parfaitement de manière à obtenir une espèce de bouillie épaisse et sans grumeaux; faites chauffer quelques minutes, sans bouillir.

Ce breuvage est éminemment tonique et stimu-

lant; il relève promptement les forces et porte ses effets sur l'économie entière. Mais il ne convient qu'aux personnes dont l'estomac, exempt d'irritation, a besoin d'être excité. Les tempéraments lymphatiques, les femmes étiolées, leucorrhéïques, et les vieillards peuvent en faire usage, avec succès; car, on peut le considérer comme un excellent stomachique, lorsque, nous le répétons, l'estomac est dans son état normal. Dans le cas contraire, on doit s'en abstenir; l'énergique stimulation qu'il provoque, pourrait réveiller les irritations assoupies.

20

Les laits de poule et les bavaroises au chocolat, sont aussi délicieux au goût qu'excellents pour les estomacs délabrés.

Le chocolat frappé à la glace, et les glaces au chocolat sont aussi des préparations très-renommées et estimées des gourmets.

Enfin, le chocolat est une substance des plus mal-

léables, qui se prête avec docilité à toutes les combinaisons de la confiserie, de la cuisine et de l'office ; et, chose à remarquer, c'est, qu'en général, les préparations où le *bon chocolat* tient la première et la plus large place, ne sont jamais nuisibles.

CHAPITRE VI

OBSERVATIONS MÉDICALES SUR LES DANGERS DES MAUVAIS CHOCOLATS.

PREMIÈRE OBSERVATION

Nausées. — Vomissements. — Coliques. — Diarrhée à la suite de l'ingestion d'un mauvais chocolat.

Madame Victoire Lel.... était alitée depuis huit jours par suite de couches. Le neuvième jour, se trouvant parfaitement rétablie, elle demanda à son médecin s'il ne voyait pas d'inconvénients à ce qu'elle se levât le lendemain pour se promener dans son appartement. Le médecin y consentit sans peine; mais, comme elle était encore assez faible, il lui conseilla de déjeuner avec une tasse de chocolat, et pour dîner

une tranche de filet de bœuf cuit dans son jus. Ces aliments vous tonifieront, lui dit le docteur, et, demain, vous trouverez assez de forces pour agir.

Madame V. Lel... envoya aussitôt sa domestique pour acheter le meilleur chocolat qu'elle pourrait trouver. Cette fille inexpériente alla chez son épicier qui, après avoir vanté sa *marchandise*, lui vendit une livre de chocolat *extra-fin*, *délicieux*, *exquis* !! C'était de ces chocolats bâtards, sans nom ni marque, qui avaient deux ou trois ans de dépôt dans la boutique de l'épicier. La domestique courut apporter ce chocolat à sa maîtresse et lui répéta les ridicules vanteries de l'épicier. Le chocolat ayant été préparé immédiatement, elle le donna à sa maîtresse. A la première cuillerée, Madame V. Lel.... lui trouva une odeur de colle nauséabonde, un goût pâteux, âcre et rance; elle ne put qu'en manger quelques cuillerées et abandonna sa tasse à sa domestique qui s'en régala.

Un quart d'heure s'était à peine écoulé, que Madame V. Lel... éprouva des nausées, des coliques sourdes ; une sueur froide lui couvrit le visage ; son estomac ne put supporter cette espèce de poison ; des vomissements douloureux en rejetèrent une partie.

Deux heures après, les coliques redoublèrent. Les intestins ne s'accommodaient pas non plus de cette drogue ; une diarrhée abondante s'expulsa du corps. Madame V. Lel... était dans une agitation extrême ; elle envoya chercher son médecin, qui la trouva pâle, défaite, les yeux cernés, et sur le point de tomber en faiblesse.

— Qu'avez-vous donc fait, Madame, lui demanda le docteur.

— J'ai mangé quelques cuillerées de chocolat que vous m'aviez prescrit.

— Mais le chocolat ne peut vous avoir mis dans cet état de souffrances.

— Je n'ai pris autre chose, je vous le répète, que quelques cuillerées de chocolat.

— Voyons ce chocolat, ne vous aurait-on pas donné quelque drogue au lieu de chocolat ?

Le médecin fit dissoudre un peu de ce chocolat dans une tasse et lui trouva, en effet, une odeur repoussante, un goût à soulever le cœur. Au fond de la tasse, un sédiment brun-rougeâtre, probablement une terre ocreuse, — de la graisse qui avait ranci en remplacement du beurre de cacao. Pendant que le

docteur faisait ces observations, la domestique fut prise, à son tour, de violentes coliques ; plus robuste que sa maîtresse, elle put comprimer les cris que lui arrachaient la douleur.

Le médecin formula une ordonnance pour la maîtresse et la servante et dit : La police municipale devrait interdire la vente de chocolats de cette nature et punir sévèrement le vendeur.

Madame V. Lel... se ressentit pendant plus d'un mois de la terrible secousse qu'elle avait éprouvée, et, depuis ce jour, a pris le chocolat en horreur.

Cette observation prouve d'abord combien sont dangereux les chocolats de provenance douteuse, inconnue ; ces chocolats bâtards, composés de substances hétérogènes, de scories, etc., et vendus à vil prix. Elle démontre ensuite qu'il ne faut pas se laisser guider par une économie mal entendue, lorsqu'il s'agit de substances alimentaires ; car l'indisposition, le malaise qui arrive toujours à la suite de l'ingestion dans l'estomac d'aliments de mauvaise qualité, fait dire, mais trop tard, qu'on a payé *bien cher* le *bon marché*.

DEUXIÈME OBSERVATION

Cas d'empoisonnement à la suite de l'ingestion d'une tasse de chocolat à bon marché.

Le docteur L. Duval, allant en visite, fut un un matin arrêté par une jeune ouvrière qui le supplia de porter secours à sa sœur qui se mourait. Le bon docteur suivit aussitôt la jeune fille et monta avec elle dans une mansarde étroite où, sur un grabat, se tordait la moribonde en proie à des coliques atroces. Comme il s'informait des circonstances qui avaient occasionné ces violentes douleurs, la sœur lui apprit que c'était pour avoir mangé une tasse de chocolat dont elle lui montra une tablette. La pauvre malade avait toujours des convulsions; sa face pâle était couverte d'une sueur froide; elle poussait des gémissements, parfois des cris que lui arrachait les douleurs d'entrailles.

Le compatissant docteur alla lui-même, accompa-

gné de la sœur de cette pauvre fille, chez le pharmacien ; il fit immédiatement préparer une potion calmante, un lavement opiacé et un large cataplasme arrosé de laudanum, qu'on appliqua aussitôt sur l'abdomen de la malade. Vers le soir les douleurs se calmèrent et dès le lendemain elle entra en convalescence.

Le docteur Duval disait en rapportant ce fait : Quand je vis cette malheureuse, elle offrait tous les symptômes d'un empoisonnement par les sels de plomb, et je pensai que le chocolat avait été coulé dans des moules de plomb oxydé. C'était un chocolat *à bon marché* !... La malheureuse ouvrière le paya bien cher, car elle ne put reprendre son travail qu'un mois après l'accident.

TROISIÈME OBSERVATION

Coliques. — Borborygmes. — Ballonnement du ventre, trois heures après l'ingestion d'un chocolat à bon marché.

Un employé au ministère de la guerre fut subite-

ment saisi, pendant son service, de coliques venteuses, de borborygmes et ballonnement du ventre avec hoquet convulsif. Le médecin de l'établissement ayant été appelé, il questionna le malade sur la cause de l'invasion si subite de sa maladie, et reçut cette réponse :

J'ai pris, il y a environ trois heures, une tasse de chocolat.

Le médecin qui avait déjà été témoin de phénomènes semblables causés par des chocolats *à bon marché*, demanda combien il avait payé ce chocolat?

— 1 franc 50 centimes, répondit l'employé.

— Cela ne m'étonne plus, répondit le médecin, car c'est la troisième fois que je suis appelé pour de semblables accidents. Le conseil de salubrité publique devrait faire une enquête et interdire les fabricants de ces chocolats malfaisants. Là-dessus, il fit une ordonnance, tranquillisa le malade et lui promit que son indisposition, traitée à temps, n'aurait pas de suite.

§ II

DES BIENFAITS QU'ON RETIRE DE L'USAGE DES BONS CHOCOLATS.

QUATRIÈME OBSERVATION

Irritation chronique des voies digestives. — Anorexie. — Maigreur guéries par le chocolat de santé.

M. Paul Rev..., avocat distingué, d'un tempérament nerveux, était depuis des années, affecté d'une irritation chronique du tube intestinal, qui l'avait rendu morose et chagrin. Tout le dégoûtait ; ses digestions laborieuses lui faisaient redouter l'heure des repas ; il mangeait fort peu et ses souffrances reparaissaient à chaque digestion. Sa maigreur était voisine du marasme ; plus de forces physiques, prostration musculaire, atonie générale. M. Paul Rev... n'était réellement soutenu et ne vivait que par son

énergie morale ; plusieurs médecins avaient été consultés et leurs ordonnances suivies sans amélioration. Désespéré, M. Paul essaya des charlatans et de leurs spécifiques : il s'en trouva plus mal. Il essaya aussi quelques remèdes secrets dont les journaux vantaient les vertus extraordinaires sans plus de succès ; rien ne pouvait le tirer de l'état où il languissait. Il éprouvait, au contraire, une exacerbation de ses souffrances, toutes les fois qu'il prenait un remède, une drogue ou qu'il s'écartait des règles de l'hygiène.

Enfin, un de ses amis, qui avait éprouvé les bienfaits du chocolat, le pria instamment d'essayer de ce moyen bien innocent, ajouta-t-il ; s'il ne peut te guérir, il nourrira du moins ton corps épuisé. L'avocat s'étant rendu à ce conseil, son ami se chargea de lui procurer le chocolat dont il faisait usage, et qui provenait d'une des premières maisons.

M. Paul Rev... déjeunait tous les jours avec une tasse, bien préparée, de cet excellent chocolat, avec addition de deux jaunes d'œuf sucrés et battus. Le soir, il en mangeait une tablette en nature.

Au bout de quelques semaines, un changement notable s'était opéré dans la constitution du malade ;

il digérait plus facilement et ses digestions n'étaient plus douloureuses. Un mois plus tard, le corps semblait reprendre un peu d'embonpoint, son ami, enchanté de voir cet heureux changement, lui dit un matin en l'embrassant : Tu engraisses, cher ami, tes souffrances sont finies, nous pourrons fêter ton retour à la santé dans une partie de plaisir.

En effet, vers la fin du quatrième mois d'un régime à base de chocolat, l'avocat se sentant tout à fait bien, alla, avec ses amis, en partie à la campagne. La gaieté avait remplacé sa tristesse habituelle, il fut charmant ; on ne se lassa point de le lui dire, et M. Paul Rey... ne pouvait aussi se lasser de remercier un ami auquel il devait sa guérison.

CINQUIÈME OBSERVATION

Constipation des plus opiniâtres depuis cinq années. — Gaz intestinaux. — Courbature. — Tristesse. — Ennui de la vie.

M. Loisneau, capitaine en retraite, âgé de cin-

quante-neuf ans, était affligé, depuis cinq ans, d'une constipation des plus opiniâtres, avec développemen. de gaz, qui avait résisté à tous les moyens employés pour la combattre. Il ne pouvait fonctionner qu'à l'aide du clyso ou des purgatifs. Cette cruelle infirmité avait fortement influé sur le moral de cet ancien militaire. La gaieté de son caractère, pendant qu'il faisait partie de l'armée, s'était changée en sombre tristesse. Il marchait toujours seul et pensif; ses traits tirés annonçaient la souffrance, et sa parole, brève, saccadée, indiquait une humeur irritable.

A cette infirmité s'ajoutait une affection flatulente qui ne lui laissait aucun repos. Cet officier, comme tant d'autres, ajoutant foi aux annonces de journaux, avait essayé un grand nombre de remèdes prônés par le charlatanisme, et dont il avait été dupe. De ce jour, il jura haine aux journaux et aux charlatans.

Cependant, un de ses anciens compagnons d'armes lui ayant assuré que le bourreau de la ville qu'ils habitaient, possédait un *remède carminatif infaillible*, le capitaine alla trouver l'exécuteur et acheta le prétendu spécifique. De retour à son domicile, il prit le remède, et, au bout de deux heures, fut saisi de

coliques atroces, puis d'une diarrhée séreuse que rien ne pouvait arrêter. Obligé de consulter un médecin pour arrêter cette nouvelle maladie, qui n'avait influé en rien sur l'ancienne, il fut traité selon les règles de l'art, mais n'en fut débarrassé qu'après vingt-sept jours d'un régime sévère. Le bénéfice que le pauvre capitaine retira du remède de l'exécuteur, fut une grande faiblesse occasionnée par la perte diarrhéique et la diète. Il lui fallut deux mois pour se rétablir entièrement. Pendant sa convalescence, il maudit le bourreau et son carminatif, et jura qu'on ne l'y reprendrait plus.

Ne sachant plus à quel saint se vouer, le vieux capitaine végétait tristement et solitairement avec son infirmité, lorsque le hasard le mit en présence d'une dame âgée, qui avait eu une maladie en tout semblable à la sienne. Cette dame lui certifia qu'elle s'était complétement guérie par l'usage du *chocolat minoratif*.

Le pauvre officier, attrapé, déçu tant de fois, n'osa d'abord y croire ; néanmoins après quelques jours de réflexion, il se dit : Le chocolat n'est pas un remède qui puisse me faire mal, si j'essayais ?... Cela

me semble impossible de guérir en mangeant du chocolat ! C'est une plaisanterie... Que risquai-je ?... Essayons !... Si je suis encore trompé dans mon attente, au diable tous les remèdes et tous les conseils ; je n'écouterai plus personne...

Le capitaine se mit à l'usage du *chocolat minoratif*, qu'il trouva fort bon. Le premier jour, rien ; le second jour, rien encore ; le troisième jour, pas davantage. Quand je disais que c'était une plaisanterie, répétait-il en branlant la tête, me trompais-je ?... Cependant, si je n'éprouve pas du mieux, je ne vais pas plus mal ; je digère bien cet aliment qui me plaît et par son parfum et par sa saveur.

Il continua donc à prendre le chocolat minoratif, tantôt en boisson, tantôt avec des tartines de pain. Le sixième jour, un léger mouvement dans l'intestin le surprit à la promenade ; il rentra aussitôt à son domicile et fonctionna sans douleur ni effort.

— Ha ! ha ! s'écria-t-il, aurais-je enfin trouvé le remède contre l'affreuse infirmité qui empoisonne le peu de jours que j'ai à vivre ; continuons à prendre ce bienfaisant chocolat.

Par ce moyen, qu'on pourrait dire agréable, le

vieil officier retrouva le repos qu'il avait perdu depuis si longtemps. Lorsqu'il fut débarrassé de cette infirmité, son humeur joviale reparut ; il refréquenta la société et ne tarissait jamais en éloges sur les bienfaits du *chocolat minoratif*. A ces éloges, sans cesse répétés, on aurait pu croire qu'ils étaient intéressés ; nullement, c'était l'expression sincère de sa vive reconnaissance pour le précieux chocolat qui l'avait guéri. (Voyez la formule page 96.)

SIXIÈME OBSERVATION

Gastralgie. — Entéralgie ou maladie nerveuse de l'estomac et des intestins. — Gaz intestinaux. — Cardialgie. — Sternalgie. — Insomnie complète depuis quatre ans. — Maigreur extrême — Vomissements. — Palpitations, etc., etc. — Grande amélioration après quelques mois d'un régime à base de chocolat.

Un homme de lettres, estimé par ses ouvrages de recherches et d'application, fut, après dix années d'un travail excessif, atteint de douleurs d'estomac ; puis une névrose se déclara et la gastralgie ne tarda pas à lui succéder. La GASTRALGIE ! la plus affreuse maladie qui puisse affliger l'espèce humaine.....

Forcé de suspendre ses travaux, M. D... consulta plusieurs célébrités médicales, suivit leurs ordonnances sans le plus léger profit. Il vivait donc tristament depuis quelques années avec cette terrible affection. Il était gonflé, ballonné de vents, sans pouvoir les rendre par la voie naturelle. Ce n'était qu'après des efforts inouïs, des mouvements convulsifs, qu'il pouvait les faire remonter dans l'estomac et les rendre par le haut. C'est dans ce pénible travail qu'il passait ses journées et ses nuits ; car, la nuit, point de sommeil : insomnie complète. Quelquefois, après quinze à vingt jours de cette insomnie, un sommeil lourd et de quelques minutes seulement, s'abattait sur ses paupières fatiguées ; mais il était bientôt réveillé et jèté hors de son lit par un coup dans l'estomac. Ce coup simulait une lame de poignard rougie au feu qui lui aurait traversé l'estomac, le poumon et le cœur en même temps. Telle était l'atroce douleur qu'il éprouvait. A la suite de ce coup, tout son être était ébranlé et plongé dans des angoisses mortelles. Une éruption, *à flots*, de gaz avait lieu par la bouche et il se sentait soulagé; mais si la sortie de ces gaz ne pouvait s'opérer, les coups dans l'estomac

se multipliaient, les mouvements du cœur se précipitaient et s'arrêtaient tout à coup, l'angoisse arrivait à son plus haut degré d'intensité; des palpitations si rapides, si violentes, qu'il était impossible de compter les pulsations, et le malheureux, alors, défaillait sur le sol. Après plusieurs heures de cet état de souffrances indicibles, un vomissement de matières muqueuses et quelques gaz par le bas terminaient la crise.

Si l'on ajoute à ces symptômes effrayants une constipation des plus opiniâtres, un état nerveux de l'intestin qui calcinait, pour ainsi dire, les excréments et les agglomérait par petites boules de la grosseur d'un pois, d'où impossibilité d'aller à la selle, on aura encore une faible idée de ses souffrances. Son ventre était incessamment tendu, gonflé par les gaz; il ne pouvait avoir d'autre pensée que celle de faire des efforts pour les expulser et obtenir quelque soulagement. Très-souvent ces gaz se déplaçaient dans les intestins et faisaient un bruit qui pouvait s'entendre à distance; puis ils remontaient dans l'estomac, comprimaient le poumon et le cœur, d'où les palpitations et les défaillances.

Sous la terrible influence de pareilles crises, on doit comprendre combien ce malheureux gastralgique était fatigué, découragé. Ces crises se manifestèrent d'abord de six mois en six mois; puis elles vinrent tous les trois mois, et enfin, tous les mois, toutes les semaines, quelquefois deux crises dans un jour!!!

M. D... ne pouvant plus y tenir, prit la vie en horreur; marchant toujours seul, les traits tirés, la figure osseuse, les yeux enfoncés, l'humeur sombre et taciturne; se tenant le côté, se pressant l'estomac pour rendre les gaz qui le suffoquaient et qui grondaient sans cesse dans ses intestins comme le vent de l'orage. Tout cela influençait vivement son moral dont l'énergie faiblissait. De noires pensées l'assiégeaient sans cesse; il marchait chaque jour à l'hypochondrie, et de là au suicide il n'y a plus qu'un pas!.....

Le gastralgique avait été forcé, par sa maladie, qu'il dénommait *anti-sociale*, de rompre avec toutes ses connaissances. Depuis des années il ne fréquentait ni ne voyait personne; sa porte se trouvait toujours fermée; on ne pouvait que le rencontrer dans les rues de la capitale; mais, alors, il fuyait les amis qui

venaient à sa rencontre, et s'esquivait le plus vite qu'il pouvait.

Un jour, son ami le plus intime, un ami d'enfance, qui était venu cent fois, au moins, frapper à sa porte sans résultat, le rencontra au moment où il ouvrait sa porte pour sortir ; il le prit par la main, le fit rentrer, ferma la porte et lui parla en ces termes :

— Au nom de ce que tu as de plus cher, je ne dirai pas de tes amis, mais au nom de ta vieille grand'-mère, pour laquelle tu professes un culte, ami, écoute-moi. — Tu roules dans ta tête des projets sinistres ; tu es las de souffrir ; le courage t'abandonne, tu médites une lâcheté?

A ce dernier mot le gastralgique se redressa comme galvanisé ; ses yeux ternes flamboyèrent et sur ses lèvres blêmes s'arrêta une imprécation.

— Bon, ajouta l'ami, il y a encore de la chaleur dans ce corps exténué. Je le répète, tu veux commettre un crime : le SUICIDE !...

Le gastralgique pencha la tête et ne répondit pas.

— Tous les hommes sont solidaires entre eux, continua l'ami; tu n'as point le droit d'aliéner ta personne à ton profit; tu as des parents, des amis et à

leur défaut tu te dois à l'humanité entière. Telle est la maxime et la conduite de l'honnête homme, de l'homme vertueux et éclairé. Or, comme tes actions antérieures t'ont placé dans la catégorie des hommes utiles, tu vas me promettre de renoncer à ton coupable projet, de vivre pour ceux qui t'aiment et de chercher à te guérir.

Le gastralgique secoua tristement la tête... guérir, murmura-t-il ; mais, c'est impossible ; j'ai tout esseyé, tout épuisé, depuis les préparations magistrales de la faculté de médecine, jusqu'aux remèdes secrets, aux spécifiques de l'industrie charlatane : la *moutarde blanche*, l'*Ervalenta* ou farine de lentilles, la *Revalescière* et autres inutilités semblables ; rien n'a pu me soulager.

— Moi, je t'apporte un aliment délicieux, le *théobroma* ou nourriture des dieux, qui a soulagé, sinon guéri, une foule de personnes atteintes de maladies nerveuses, comme la tienne. Prends donc et tente un dernier essai ; je t'en conjure au nom de ta bonne grand'mère et de notre vieille amitié !

A ces noms révérés, on obtenait tout ce qu'on voulait du gastralgique ; il prit le paquet que lui

offrait son ami d'enfance et promit d'en faire usage.

— Je reviendrai dans huit jours, dit son ami en le quittant, m'informer du résultat que tu auras obtenu.

Le gastralgique déjeuna le lendemain avec l'aliment que lui avait donné son ami; il s'observa toute la journée pour saisir quelque nuance de mieux dans son état. Hélas! rien. Déceptions sur déceptions, murmurait-il avec un sourire sarcastique.

Le jour suivant, même déjeuner et pas le moindre changement dans son état; le soir, il en mangea encore. — Le quatrième jour, après son déjeuner, il crut éprouver une envie d'aller à la garderobe, et, en effet, contre son ordinaire, il y alla sans trop d'efforts. — Les jours suivants cette amélioration continua.

Le huitième jour son ami reparut et s'informa s'il y avait une amélioration sensible?

— Très-légère, lui répondit le gastralgique; néanmoins, il y a une nuance de mieux. Est-ce à ton aliment ou à d'autres circonstances que je dois l'attribuer?

— On ne peut guérir tout à coup d'une maladie

aussi ancienne que celle qui l'afflige, répliqua son ami; il faut du temps et de la patience. Voici un autre paquet du même aliment, continue l'épreuve, et vis avec la conviction que tu t'en trouveras bien. D'ailleurs, ce n'est pas un mets désagréable; il plaît au contraire par son parfum et sa saveur; autant vaut celui-là qu'un autre.

Le gastralgique continua donc, et, cette fois, éprouva une amélioration sensible dans ses fonctions exonératrices. Enfin, depuis six mois qu'il déjeune avec cet aliment et qu'il en varie les préparations selon les formules 9, 10, 11 et 12 du chap. V de cet ouvrage, il se trouve beaucoup mieux. Les crises, moins fréquentes, s'éloignent de plus en plus; les gaz et borborygmes sont supportables; les coups dans l'estomac, la cardialgie sont plus rares; les idées moins sombres, et celle du suicide a tout à fait disparu.

Or, une telle amélioration d'une santé aussi délabrée, d'un corps aussi exténué, n'est-elle pas le plus grand éloge qu'on puisse donner à cet aliment, parfaitement dénommé aliment des dieux.

Quel est donc ce précieux aliment? demanderez-

vous ? La réponse est bien simple : c'est le CHOCOLAT MINORATIF.

SEPTIÈME OBSERVATION

Constitution débile ; état chlorotique. — Spasmes. — Défaillances. — Délabrement complet de la santé.

Mademoiselle Ber..., âgée de dix-huit ans, offrait une figure pâle, des traits emmaigris, une faiblesse qui souvent allait jusqu'aux défaillances. Elle languissait depuis trois années, dans un état chlorotique des plus tranchés. L'appétit était irrégulier, souvent nul et dépravé. La lenteur et la nonchalance de ses mouvements coïncidait avec l'atonie du système musculaire. Ce triste état, que la médecine avait tenté vainement de combattre, provenait d'une puberté orageuse qui n'avait pu s'établir régulièrement.

Que faire ? on avait épuisé toutes les ressources de l'art sans amélioration sensible. Une notice sur le chocolat, étant tombée, par hasard, entre les mains de sa mère, sa lecture lui suggéra l'envie d'essayer le

chocolat analeptique. Elle consulta son médecin qui ne vit pas d'obstacle à ce régime. Mademoiselle Ber..., fut mise à l'usage journalier du chocolat et s'en trouva parfaitement. Son médecin, homme aussi ingénieux qu'éclairé, associait à ce chocolat diverses substances tantôt nutritives et tantôt thérapeutiques, telles que pastilles d'osmazome, gluten, sels de fer, etc. Sous l'influence de cette alimentation médicale, la jeune fille vit les signes de sa puberté se régulariser; son teint se colora, les saillies osseuses de son visage rentrèrent; son système musculaire, ses membres si grêles prirent de l'embonpoint, et naturellement la faiblesse fut remplacée par les forces.

Il fallut moins de trois mois de régime au chocolat, pour obtenir cette heureuse métamorphose.

HUITIÈME OBSERVATION

Digestions lentes et difficiles. — Perte de l'appétit. — Dégoût des aliments. — Maigreur avancée. — Faiblesse générale.

Un ancien chef de bureau du ministère des Finan-

ces, âgé de soixante-cinq ans, éprouvait depuis quelques années une notable difficulté à digérer toute sorte d'aliments. Il prit bientôt la table en dégoût et ne mangeait que des purées féculentes, au lait ou au beurre, et encore devait-il n'en prendre qu'une fort petite quantité, sous peine d'indigestion ou pour le moins d'une digestion des plus laborieuses. Il croyait donc marcher à sa fin ; son corps, autrefois replet, n'était plus qu'un squelette vivant. Les forces physiques l'avaient abandonné, il était sans cesse fatigué et ne pouvait marcher quelques minutes sans éprouver une lassitude douloureuse. Le moral avait reçu aussi une atteinte ; le malade passait ses journées dans la solitude et la tristesse, et cependant, cet homme avait été ce qu'on appelle un *bon vivant :* teint fleuri, humeur gaie, beaucoup d'entrain, de l'esprit autant qu'il en faut pour plaire en société ; enfin, toutes les qualités requises pour être heureux, pour vivre longtemps et en parfaite santé.

Doué de ce caractère privilégié, le chef de bureau devait nécessairement avoir beaucoup d'amis ; et, en effet, ses nombreux amis s'affligèrent d'abord de son état maladif ; puis ils éloignèrent peu à peu leurs

visites et finirent par l'abandonner. Un seul d'entre eux, plus sincère, venait de temps en temps passer quelques heures avec lui pour le consoler, remonter son courage et lui rendre moins pénible l'abandon où il se trouvait; cet ami lui proposa, un jour, d'essayer le chocolat au gluten et à l'osmazome ; je connais, lui disait-il, plusieurs personnes âgées et souffrantes, qui le digèrent facilement et trouvent que cet aliment les fortifie, circonstance qui convient tout à fait à la triste situation où est plongé ton individu.

— Essayons, répondit le vieillard, le chocolat ne saurait rendre ma position pire qu'elle est.

— Eh bien, ce soir même je t'apporterai cet aliment dont on vante les vertus analeptiques.

Fidèle à sa promesse, l'ami vint apporter au vieillard souffrant, le précieux chocolat qui devait lui rendre la santé.

Le lendemain, le malade déjeuna avec le chocolat et s'en trouva très-bien ; il ne le sentit pas sur son estomac ; la digestion s'en opéra sans qu'il en eût conscience. C'est merveilleux ! pensa-t-il ; moi qui souffre des heures entières après le plus léger repas,

je n'ai éprouvé aucune douleur. Aurais-je enfin trouvé le remède qui doit me guérir? Oh! ce serait trop heureux...

Il continua donc à se nourrir avec le bienfaisant chocolat au gluten, qu'il mangeait avec plaisir, et chaque jour était un progrès vers la guérison.

Son ami, qui venait souvent s'informer des effets de ce nouvel aliment, était enchanté de voir le pauvre vieillard revenir peu à peu à la santé, lui qui avait si longtemps souffert!

Un jour, le sexagénaire se sentant beaucoup mieux, sauta au cou de son ami, en lui disant : — Cher ami, je crois que je te devrai ma guérison, et j'ai l'espoir de voir s'écouler le reste de mes jours exempt des tristes souffrances qui m'accablaient depuis tant d'années. Béni sois-tu pour un si grand bienfait, béni soit aussi le chocolat qui m'a rendu la santé.

L'ami était aussi heureux que le convalescent, car il l'aimait sincèrement.

Trois mois au régime de ce chocolat suffirent pour rétablir entièrement le sexagénaire qui, très-probablement, serait mort s'il n'eût fait usage de ce bienfaisant aliment.

NEUVIÈME OBSERVATION

Enfant de six ans rachitique. — Malingre depuis sa sortie de nourrice. — Maigreur. — Atonie de tous les systèmes. — Amélioration par l'usage du chocolat analeptique. — Constitution restaurée au bout de trois mois.

Le jeune Victor C*** fut retiré de nourrice à deux ans, et repris par ses parents, dans un état si chétif, qu'on s'attendait à le perdre d'un jour à l'autre. Plusieurs médecins furent consultés et leurs ordonnances ne purent tirer l'enfant de l'atonie où il languissait. Les aliments fibrineux, les toniques, les stimulants, les ferrugineux, etc., furent tour à tour employés inutilement. Presque toujours l'enfant les rendait, son estomac trop débile ne pouvait les supporter. On essaya les bains électriques qui ne produisirent qu'une fatigue excessive pendant plusieurs semaines; l'enfant, ne pouvant plus se mouvoir, passa dans son lit ce laps de temps.

C'est ainsi que, pendant quatre années, cette pauvre petite créature traînait sa malheureuse existence.

Un médecin se trouvant un jour dans une maison où les parents et l'enfant étaient en visite, s'apitoya sur le sort de ce petit être, et conseilla à la mère de le mettre au régime d'un chocolat *analeptique ;* il lui recommanda surtout de prendre ce chocolat dans une des maisons honorablément connues pour la pureté de leurs produits. (Voyez la formule page 94.)

La mère suivit les bons conseils du docteur, et dès le lendemain l'enfant fut mis à ce régime. Aucune amélioration bien sensible ne se manifesta pendant la première semaine; mais, quinze jours étaient à peine écoulés, qu'il s'opéra un changement dans le caractère et les actions de l'enfant. Il n'était plus si triste, ni si indolent; il reprenait les joujoux qu'il avait abandonnés; il marchait, courait même, ce qui étonna beaucoup. Un léger incarnat avait remplacé la pâleur de son visage; ses yeux presqu'éteints se rallumaient; il semblait que le feu vital qui lui manquait était revenu pour raviver sa frêle organisation.

Les yeux maternels se réjouissaient d'un changement si inespéré, lorsque tout à coup l'enfant se dégoûta du chocolat et ne voulut plus en manger. Que

faire?... La mère alla de nouveau consulter le médecin qui lui avait donné de si bons conseils, et reçut la réponse qu'il fallait cesser le chocolat puisque l'enfant le refusait, et le remplacer par des fécules exotiques préparées au consommé, jusqu'au jour où l'on pourrait revenir au chocolat.

Cette ordonnance fut ponctuellement exécutée. Au bout de huit jours, on essaya le chocolat double-vanille, au lait, en remplacement du chocolat en tablettes; ce nouveau mets plut beaucoup à l'enfant, qui le mangea avec plaisir. On continua de la sorte pendant deux mois, en variant entre les fécules, préparées avec des consommés de viande et les chocolats analeptiques sous diverses formes. Ce régime obtint le succès désiré; l'enfant prit de l'embonpoint, devint vigoureux, actif, et, depuis lors, jouit d'une santé florissante.

DIXIÈME OBSERVATION

Faiblesse, débilité de constitution héréditaire, depuis le bas âge jusqu'à vingt-trois ans, époque de la guérison par le régime au chocolat.

Le comte Llugol, fils d'un grand d'Espagne, élevé

en France où il s'était désormais fixé, tenait de ses parents une constitution nerveuse, débile, avec quelques signes de rachitisme. Son enfance et sa jeunesse se passèrent entre la maladie et les ordonnances des médecins, sans beaucoup de profit pour sa santé.

Arrivé à l'âge de vingt-trois ans, toujours faible de corps, mais d'une grande énergie morale, le comte Llugol, s'éprit subitement d'une jeune demoiselle, et fut assez heureux pour voir son amour partagé. Des projets de mariage furent bientôt arrêtés et suivis d'une demande. Les parents de la jeune demoiselle, après avoir pris toutes les informations nécessaires sur la famille, la position et la moralité du comte, adhérèrent à sa demande.

Le comte Llugol, se présenta chez les parents de la future, et leur exprima toute la joie que leur consentement lui avait causé; puis, prenant le père à part, il lui fit cette confession :

Monsieur, j'ai le malheur d'être d'une constitution débile et d'une très-faible santé ; deux circonstances fâcheuses qui m'inspirent des craintes au sujet de mon union avec Mademoiselle votre fille. J'ai lu un ouvrage intitulé *Hygiène du Mariage* (35me édition),

et je suis resté effrayé des funestes conséquences, pour la progéniture, des unions contractées dans un état pareil au mien. Du reste, Monsieur, je suis la preuve vivante de l'hérédité physique; les auteurs de mes jours m'ont transmis leur frêle organisation. En poursuivant la lecture de cet ouvrage, aussi utile qu'intéressant, j'ai été un peu rassuré par les conseils que donne l'auteur aux gens débiles, de se soumettre, pendant huit à dix mois, à un régime alimentaire fortifiant, dont il précise les moindres détails. Ce temps suffit généralement pour restaurer les constitutions les plus délabrées. Mais il est indispensable, ajoute l'auteur, qu'on apporte de la persévérance dans ce régime et une rigoureuse observation de tous les détails mentionnés. (Voyez aussi l'*Hygiène alimentaire*.)

Je vous prie donc, Monsieur et futur beau-père, d'accorder à mes fiançailles la durée d'un an. Ce délai expiré, je m'engage sur l'honneur à offrir à Mademoiselle votre fille, non un jeune homme délicat et chétif, mais un mari robuste qui transmettra à ses enfants la santé dont il jouit.

— J'accepte avec empressement, répondit le père;

je reconnais en vous une de ces rares exceptions qui honorent les hommes qui en font partie.

A partir de ce jour, le comte Llugol suivit le régime fortifiant dans lequel le chocolat entrait pour une grande part. Deux mois s'étaient écoulés, il se trouvait beaucoup mieux ; néanmoins, ce n'était pas le mieux qu'il ambitionnait. Son médecin lui demanda s'il avait ponctuellement suivi le régime en question ? Sur sa réponse affirmative, le docteur manifesta son étonnement par ces mots :

« C'est à ne pas y croire ; permettez-moi de vous dire que les aliments indiqués pour ce régime étant bien digérés, votre corps doit forcément reprendre de l'embonpoint et de la vigueur ; il y a quelques circonstances cachées que nous ne connaissons pas ; observez-vous bien, prenez patience et continuez le même régime. »

Le comte s'en retournait lorsque le médecin le fit rappeler.

— Changez votre fournisseur, dit le docteur, et il lui indiqua une maison renommée.

Le jour même le comte Llugol envoya prendre dix

livres de chocolat dans cette maison, et il en avait à peine fait usage pendant dix jours, qu'il crut s'apercevoir d'un changement notable dans sa constitution. Un mois après son médecin le trouva en bonne voie de restauration ; enfin, le dixième mois n'était pas écoulé, que le jeune comte se trouvait complétement restauré. Il se rendit chez le père de sa future qui, étonné en le voyant ainsi métamorphosé, lui ouvrit les bras et lui dit :

— Mon gendre, si je ne me trompe, vous devancez le délai convenu et venez demander ma fille?

— C'est la vérité, répondit le comte ; je crois être dans les conditions de santé que j'ambitionnais ; et, si rien ne s'oppose à ce que vous hâtiez mon bonheur, le mariage se fera dans trois jours.

— Que votre volonté soit faite, mon gendre, répond le père en lui serrant affectueusement la main.

Le troisième jour arrivé, la cérémonie du mariage eut lieu dans la matinée ; et le soir, une société choisie complimenta les deux époux : l'une sur sa parure et sa beauté, l'autre sur sa bonne mine et sa santé.

Cette observation prouve deux choses : 1° Que le

bon chocolat joue un rôle important dans l'alimentation analeptique ou restaurante; qu'il est un aliment aussi agréable que bienfaisant. 2° Que le *mauvais chocolat*, loin de produire les mêmes bons effets sur la constitution, reste stérile et peut devenir nuisible lorsqu'il est avarié ou falsifié.

CHAPITRE VII

CONCLUSION TRÈS-IMPORTANTE A LIRE.

En récapitulant tout ce qui a été dit sur le chocolat, comme aliment, on arrive aux conclusions suivantes :

Il existe, dans le commerce, deux sortes de chocolats : les BONS et les MAUVAIS.

Les premiers, soigneusement préparés avec des matières de premier choix, sont un aliment aussi salutaire à la santé que délicieux au goût et à l'odorat.

Les seconds, composés de matières inférieures, de scories, et souvent sophistiqués avec des substances hétérogènes, quelquefois vénéneuses, sont toujours nuisibles, dangereux, et peuvent, ainsi que nous l'avons consigné dans les observations médicales, donner lieu à des symptômes d'empoisonnement.

Le BON CHOCOLAT convient à tous les âges, à tous les tempéraments, ce que l'on ne pourrait dire du café. L'expérience prouve qu'il est au nombre des substances alimentaires qui se digèrent facilement et qui fournissent à l'économie d'abondants sucs réparateurs. Cette précieuse qualité du bon chocolat le fait utiliser dans les cas d'atonie, de débilité de constitution, dans les convalescences difficiles où la nutrition languit, et surtout dans les affections nerveuses, chroniques, du tube digestif. On sait que ces tristes maladies sont caractérisées par des digestions laborieuses, pénibles ; par une nutrition incomplète qui jette le malade dans la maigreur et le pousse vers la tombe. L'hygiène générale et le régime alimentaire sont les seules armes avec lesquelles on puisse combattre ces dangereux ennemis de la vie. Donner au malade des aliments qui, sous un petit volume, nourrissent bien sans fatiguer l'estomac : tous les médecins sont d'accord sur ce point. Or, parmi les aliments faciles à digérer et nourrissants à la fois, le chocolat tient le premier rang ; c'est pourquoi on en retire de si bons effets dans les cas précités. Mais, nous le répétons, la condition essentielle, indispen-

sable pour arriver à ce résultat, réside dans la bonne qualité du chocolat. Les chocolats inférieurs, à bon marché, sont toujours nuisibles ; on doit les rejeter strictement du régime des malades ou des convalescents, comme devant occasionner une recrudescence de la maladie ou une rechute. Telle est la raison pour laquelle nous insistons sur le choix du chocolat et donnons le conseil de s'en pourvoir dans les maisons qui se sont fait une réputation par leur moralité et par l'excellence de leurs produits.

N'achetez jamais votre chocolat dans les petites boutiques où la fabrication est toujours défectueuse, où les adultérations sont fréquentes. — Fuyez le *bon marché*; — Méfiez-vous des annonces de baisse de prix ; ne mordez point à ce grossier appât, vous ne tarderiez pas à vous en repentir. Vous n'ignorez pas, sans doute, que le *bon marché* en fait de substances alimentaires, est toujours préjudiciable à la santé. Informez-vous du prix des matières premières qui entrent dans la composition du bon chocolat ; comparez-le au *bas prix* de certains chocolats ? vous comprendrez facilement alors, qu'il est impossible au marchand de donner du *bon chocolat* au-dessous

du prix des matières premières. C'est donc, selon l'expression vulgaire, de la *drogue* que vous achetez. De deux choses l'une : ou les chocolats *à bon marché* sont composés de matières inférieures ou sophistiqués sans marque connue ; ou ce sont des chocolats anciens, avariés, qu'on n'a pu débiter et dont on cherche à se débarrasser. Dans un cas comme dans l'autre ce sont toujours de mauvais chocolats qui peuvent occasionner, surtout chez les personnes délicates, convalescentes ou malades, de graves accidents.

On rencontre quelquefois des personnes qui vous disent ne pouvoir digérer le chocolat ou qui ne le digèrent que difficilement. J'ai la conviction, à moins d'un cas exceptionnel ou d'un état maladif, que ces personnes ont fait usage d'un chocolat *à bon marché*, autrement dit d'un mauvais chocolat. Cela est si vrai, qu'une dame à qui je fis cette observation, voulut la vérifier en usant du chocolat d'une bonne maison que je lui indiquai. Elle fut agréablement surprise, après avoir déjeuné avec ce mets délicieux, de le digérer facilement et promptement. De ce moment elle devint l'ennemie du *bon marché*.

Il n'y a rien d'étonnant qu'un chocolat composé de farine et de graisse rancie par le temps, formant, lorsqu'on le prépare, une espèce de colle nauséabonde, pèse sur l'estomac, soit difficile à digérer et cause des maux de cœur! Mais le bon chocolat, le chocolat composé de cacao et de sucre de premier choix, fabriqué selon les règles de l'art, est un des aliments les plus bienfaisants, et que digèrent les estomacs les plus faibles; de plus, il s'assimile promptement et distribue à nos organes ses sucs réparateurs; d'où lui vient le surnom d'*analeptique* ou restaurant. C'est qu'en effet, au bout de quelque temps, le bon chocolat restaure les tempéraments délabrés, tonifie les constitutions débilitées, et ramène peu à peu l'embonpoint et la santé. Ce que nous avançons-là, c'est d'après notre propre expérience.

Forcé par une affection nerveuse des voies digestives de nous astreindre à un régime sévère, composé d'aliments faciles à digérer et d'une prompte assimilation, nous avons essayé de plusieurs chocolats des meilleures fabriques et nous nous sommes arrêté à celui de la *Compagnie*, qui nous a parfaitement réussi. Avant de lui donner la préférence nous avions

successivement visité la plupart des premières fabriques de la capitale; nous avouons que l'usine qui a le plus fixé notre attention, par la salubrité de l'exposition, par la belle distribution du local et les ingénieuses machines qu'on y voit fonctionner ; enfin, par la propreté, l'ordre et la ponctualité qui règnent dans le travail, c'est l'usine de la *Compagnie*, qu'on peut considérer comme un établissement-modèle. Si notre opinion est un éloge pour cette compagnie, elle n'est pour nous que l'expression de l'exacte vérité.

Les chocolats de la *Compagnie coloniale* sont tous, sans exception, de bonne qualité. La probité, la loyauté qui président à la fabrication et aux rapports commerciaux de cette maison, lui ont désormais acquis la confiance de ses nombreux clients, et non-seulement l'ont placée en tête des premières fabriques de Paris, mais encore lui ont acquis une réputation européenne.

DEUXIÈME PARTIE

CHAPITRE VIII

Section I

LE THE

L'usage du *thé*, en Chine, remonte à la plus haute antiquité. L'infusion de thé sert de boisson à toute les classes de ce vaste empire ; le riche comme le pauvre ne sauraient s'en passer ; elle est devenue, pour eux, un des besoins, une des nécessités de la vie. Pour que cet usage soit si ancien et si généralement répandu, il faut, qu'en réalité, le thé possède des propriétés bienfaisantes. Nous traiterons cette question dans un prochain chapitre.

La plupart de nos savants botanistes considèrent l'arbuste qui donne le thé comme indigène à la Chine, où il croît spontanément. Transporté au Japon dans des temps fort reculés, il s'y est acclimaté aussi bien que dans son propre pays.

L'arbre à thé a été diversement classé par les botanistes ; les uns l'ont placé dans la famille des *camé-liées*, les autres dans celle des *hespéridées*. Le professeur Michel l'a détaché de cette dernière pour en faire une famille distincte sous le nom de *théacées*.

Cet arbuste toujours vert, n'a ordinairement que deux à trois mètres de hauteur, parce qu'il est fréquemment taillé et recépé, dans le but de procurer à ses feuilles un plus grand développement. Abandonné à lui-même, l'arbre à thé peut s'élever jusqu'à huit mètres de hauteur. — Ses feuilles sont alternes, dentées, d'un vert brillant, et longues de deux à trois centimètres. — Ses fleurs sont blanches, solitaires, ou réunies en petit nombre sous l'aisselle des feuilles supérieures. Six à neuf pétales arrondis forment sa corolle, au milieu de laquelle s'élèvent une foule d'étamines ; leur calice est monopétale. — Le fruit se compose d'une capsule à trois coques, de la grosseur

d'une noisette; chaque coque contient une graine huileuse ; mais cette huile est amère, désagréable et ne peut servir qu'à l'éclairage ; cependant les pauvres s'en servent pour préparer leurs aliments.

Une importante question restait à résoudre : celle de savoir si le même arbre à thé donnait le thé *noir* et le thé *vert*, ou si ces deux espèces de thés étaient fournies par deux arbres différents. Plusieurs voyageurs sont allés en Chine pour éclaircir eux-mêmes ce point litigieux ; tous sont restés d'accord sur ce fait, que le même arbuste peut, non-seulement, donner les deux espèces de thé *noir* et vert, mais encore des thés de qualités diverses.

Lettsom s'exprime ainsi : Il n'y a, à mon avis, qu'une seule sorte d'arbre à thé. La différence qui existe entre le thé vert et le noir dépend du sol, de la culture, de l'exposition du terrain et de la manipulation.

Le voyageur Bruce n'est pas moins explicite dans son rapport, publié à Calcutta en 1838.

« Les feuilles de thé vert, dit-il, ne se récoltent pas de la même manière, quoique l'arbre soit exactement le même. En ce moment, je cueille des feuilles pour

faire du thé vert et du thé noir dans la même plantation et sur le même arbre. La différence se réduit simplement au mode de fabrication. »

Cette opinion de tous les voyageurs est également celle des botanistes modernes, dont les écrits ne varient point sur ce sujet.

La culture des arbres à thé, en Chine, a été portée à un degré de perfection qui étonne. Cette culture est l'objet de soins minutieux, incessants. Le Chinois visite ses arbres plusieurs fois par jour ; il les émonde, en détache avec précaution les feuilles mortes ; les débarrasse des insectes, les arrose ; enfin, on pourrait dire qu'il les soigne avec amour.

L'arbre à thé se plaît sur la pente des coteaux et au voisinage des eaux courantes ; une terre légère et l'exposition au midi leur est nécessaire pour donner de beaux produits. Les feuilles qui poussent à l'ombre ne donnent qu'un thé inférieur.

La propagation des arbres à thé se fait généralement, soit au moyen de boutures, soit en transportant les racines des vieux arbres ; cependant, il faut excepter la province de *Fo-Kien* où l'on pratique les semis.

Semé ou planté, l'arbre à thé donne, au bout de trois ans, sa première récolte. De ce moment, on opère trois ou quatre cueillettes par année. Ce sont ces cueillettes répétées qui arrêtent sa croissance et le maintiennent à l'état d'arbuste.

Section II

§ 1

DE LA RÉCOLTE OU CUEILLETTE DES FEUILLES.

L'arbre à thé donne, ainsi qu'il vient d'être dit, trois à quatre récoltes par année, mais plus généralement trois. La première se fait au commencement de mars. Les plus jeunes et les plus tendres pousses produisent le thé impérial, destiné à l'Empereur et aux grands dignitaires.

La seconde récolte se pratique au commencement d'avril; à cette époque, l'arbre fournit des feuilles complétement développées et d'autres qui ne le sont pas encore. Après les avoir toutes cueillies indistinctement, on en opère le triage, c'est-à-dire qu'on les assortit selon leur dimension, leur longueur et leur largeur, enfin selon leur couleur et leur qualité.

La troisième récolte a lieu au mois de juin, époque

où les feuilles ont acquis tout leur développement. Cette dernière récolte donne le thé le plus commun, dont fait usage le bas peuple.

Le meilleur thé est donc celui qu'on récolte en avril : on a remarqué que les pluies, les giboulées et les vents, qui accompagnent l'équinoxe du printemps, donnaient aux feuilles un arôme, un bouquet très-suave.

§ II

RÉCOLTE DU THÉ VERT.

Les moissonneurs de thé vert portent une corbeille suspendue au cou par une courroie et qui descend à hauteur de la ceinture ; d'une main, ils fixent les branches et de l'autre ils détachent les feuilles, une à une, avec la précaution de ne pas arracher le pétiole, afin que de nouveaux rejetons puissent pousser.

§ III

RÉCOLTE DU THÉ NOIR.

Cette récolte se fait avec les deux mains; on détache les feuilles avec la main droite; on les entasse dans la paume de la main gauche, et, quand elle est pleine, on les jette dans un grand panier placé au-dessous de l'arbre. Ce travail se fait si dextrement et si rapidement, que le spectateur en demeure étonné.

§ IV

RÉCOLTE DES DIVERSES ESPÈCES DE THÉ.

THÉ NOIR.

Nous avons dit que la première récolte du thé avait lieu au commencement d'avril. A cette époque de l'année, les premières feuilles sont encore en bourgeons et fournissent le *thé noir*. — Les feuilles recouvertes d'un léger duvet, donnent le *pékoé blond*; mais, ce n'est qu'à l'âge de six ans que l'arbre pro-

duit ces feuilles. Huit ou dix jours après, on cueille le *pékoé noir*. — Dans le courant de mai, les feuilles qui ont succédé à la première récolte, sont assez développées pour être cueillies ; elles forment la sorte de thé, nommée *souchong*. — Six semaines plus tard, c'est-à-dire vers la fin du mois de juin, on commence la troisième et dernière récolte, qui fournit le *congo*. — Le thé, qu'on nomme *campoy*, vient tout simplement des feuilles choisies du *congo*. Lorsque le triage des feuilles et leur préparation ont été parfaitement exécutés, le *campoy* passe pour un des meilleurs thés exportés. — Parmi les thés noirs, on distingue encore le *boeha* de la province de Fo-Kien. Enfin, on donne aussi le nom de *boeha* aux feuilles les plus communes de la dernière récolte.

§ V

THÉ VERT.

On nomme *hyson* les premiers bourgeons provenant de la première récolte. — Le *schoulang* n'est autre que le *hyson* parfaitement trié et soumis à une

préparation différente. — Le thé *poudre à canon* est formé des feuilles les plus tendres de la seconde récolte, roulées en globules. — La dernière récolte produit le *tonkay*, sorte très-commune, composé de vieilles feuilles dont on soigne très-peu la préparation.

CHAPITRE IX

Section I

DE LA TORRÉFACTION ET DE L'ENROULEMENT DES FEUILLES.

La torréfaction des feuilles est, sans nul doute, l'opération la plus importante de l'art de préparer les différentes sortes de thé dont nous venons de parler, et de leur donner à chacune leur couleur, leur arome et leurs propriétés. Les Chinois ont toujours conservé le secret de cet art, et jamais un étranger n'y fut initié.

Cependant, Bruce, directeur des magnifiques établissements anglais dans le Haut-Hassun, parvint, à force de persévérance, à soulever un coin du voile derrière lequel était caché ce secret. Il attira, par ses

largesses, plusieurs Chinois de diverses provinces, les attacha à son établissement, et apprit d'eux les plus minutieux détails sur la torréfaction. Voici le résumé de cette opération, ainsi qu'on la pratique en Chine.

Section II

TORRÉFACTION DES THÉS NOIRS.

La torréfaction doit s'opérer le jour même de la récolte, afin de prévenir la fermentation qui ne tarderait pas à s'emparer des feuilles et détruirait leur arome. Après une série de manipulations minutieuses, les feuilles sont jetées dans une bassine chauffée au rouge. L'ouvrier préposé à cette opération, les étend uniformément dans le fond de la bassine, puis les remue sans cesse, les tourne et les retourne avec la main, jusqu'à ce qu'elles deviennent brûlantes, et cette opération, qui dure à peine une demi-minute, est indispensable pour donner aux feuilles une consistance particulière, propre à l'enroulement. Les feuilles, retirées prestement de la bassine, sont jetées dans de larges corbeilles où on les soumet à un prompt vannage, pour accélérer leur refroidissement; alors, on les étend sur une table, autour de laquelle sont rangés les ouvriers enrouleurs.

Chaque ouvrier attire à lui un tas de feuilles, en prend une poignée, et les frotte vivement dans ses deux mains par un mouvement circulaire. Les feuilles, pressées en tous sens, rendent bientôt une eau verdâtre ; il recommence plusieurs fois la même opération, puis les jette dans une corbeille. Lorsque toutes les feuilles ont perdu une grande partie de leur humidité, on les verse de nouveau dans la bassine pour leur faire subir une seconde coction. On alterne ainsi le frottement des feuilles et leur torréfaction jusqu'à trois fois, mais en diminuant chaque fois la chaleur de la bassine. Dans le but de compléter la dessication des feuilles, on les étend ensuite sur une espèce de tamis percé de trous de grandeur variable. Ce tamis est placé sur un panier, et le panier sur un fourneau légèrement chauffé. Lorsque les feuilles sont arrivées à un point de dessication convenable, en conservant toutefois assez de flexibilité, on les place dans de grandes corbeilles et l'on attend au lendemain pour en faire le triage.

L'opération du triage est confiée à des femmes et et à des enfants, habiles dans ce genre de travail. Ils classent les feuilles d'après leur finesse et leur lon-

gueur; séparent celles qui sont bien roulées de celles qui le sont moins bien, ainsi que celles bien torréfiées de celles dont la torréfaction est défectueuse.

C'est à la suite de ce triage que les thés sont classés et reçoivent différents noms : on nomme *pékoë* les feuilles les plus jeunes et les plus tendres ; — les feuilles de deuxième qualité sont dénommées *pawchong ;* — la troisième qualité fournit le *souchong* et le *congou ;* — enfin, les feuilles les plus grossières composent les dernières sortes de thé.

On fait encore subir aux feuilles plusieurs autres manipulations minutieuses dont il serait fastidieux d'entretenir le lecteur. La dernière de ces manipulations consiste à rouler, à crisper la feuille, et à la rendre friable au point de se briser entre les doigts.

Telles sont les diverses opérations au moyen desquelles les feuilles du même arbre sont transformées en *thé noir*.

Section III

TORRÉFACTION DU THÉ VERT.

Les manipulations pour la torréfaction des thés verts ont beaucoup d'analogie avec celles des thés noirs ; les différences portent sur la coction, la dessication et le pétrissage des feuilles, qui exigent des soins très-minutieux.

Les feuilles ayant été ployées et déployées jusqu'à trois fois, on les jette dans une bassine chauffée à rouge et on les remue vivement avec deux baguettes de bambou. Ce n'est seulement que lorsqu'elles sont sur le point de brûler, qu'on les retire de la bassine pour les mettre dans un panier. Quelques instants après on les entasse dans un sac de toile forte : des ouvriers montent sur ce sac, le piétinent, le foulent comme on foule la vendange, jusqu'à ce que la masse ait diminué de moitié ; cela fait, on le laisse dans un lieu frais toute la nuit. Le lendemain matin le sac est ouvert ; on en extrait les feuilles avec précaution

pour ne pas les briser ; puis on les enferme dans des caisses où elles doivent rester six mois avant de subir la dernière préparation.

Ce laps de temps écoulé, on ouvre les caisses, on en sort les feuilles, qui sont immédiatement exposées à l'air du matin, pour les ramollir et les enrouler. Après l'enroulement on les jette sur un gros crible au-dessous duquel sont adaptés deux autres cribles, l'un moyen, l'autre plus fin. C'est au moyen de ce triple tamisage qu'on obtient trois thés verts de diverses grosseurs. On pratique encore plusieurs autres opérations qu'il serait trop long de décrire ; enfin, le dernier résultat donne quatre sortes de thés :

Le *young-hyson*, qualité supérieure et très-estimée.

Le *hyson*, approchant du premier, mais moins estimé.

Le thé *poudre à canon*, tirant son nom de sa ressemblance avec cette poudre.

Le thé *grosse poudre à canon*, dont les grains sont trois fois plus gros que ceux du précédent et sont composés de plusieurs feuilles roulées ensemble. Le plus souvent on les divise, à l'aide d'un instrument tranchant, en plusieurs petits morceaux, afin de les

mélanger au thé *poudre à canon* dont ils offrent le goût, la couleur et la forme.

Les thés verts, moins torréfiés que les thés noirs, résistent moins à l'action du temps. Néanmoins, on ne les livre à la consommation qu'au bout d'une année; alors, ils ont perdu leur odeur herbacée et leur principe narcotique. — La torréfaction des thés noirs étant plus avancée, ils se conservent plus longtemps et ne provoquent point l'agitation nerveuse que causent les thés verts.

Pour donner plus d'arôme à leurs thés, les Chinois ajoutent à la masse des feuilles roulées, certaines plantes aromatiques dont voici les noms : l'*olea fragans*, — le *camélia sesangua*, — les *fleurs d'oranger*, de *jasmin*, de *magnolia*, — l'*anis étoilé* et plusieurs autres végétaux que l'analyse n'a encore pu y découvrir. Ces plantes mélangées au thé lui communiquent leur parfum, sans cependant masquer l'arôme propre à la feuille chinoise. Il est néanmoins à présumer que cette modification de l'odeur donne au thé un arôme plus doux et plus agréable.

CHAPITRE X

Section I

DÉNOMINATION DES DIVERSES SORTES DE THÉ

THÉS NOIRS.

Pékoë ou *Pak-ho.*—De tous les thés noirs, c'est le plus aromatique, le plus estimé et par conséquent le plus cher. Il provient de la première récolte, lorsque les feuilles ne sont encore qu'en bourgeons. Les Chinois renforcent son arôme en y ajoutant quelques fleurs de *l'olea fragans.*

Le Pékoë se reconnaît à sa feuille allongée, recouverte d'un léger duvet, et dont la pointe est maculée de points noirs, gris et blancs. La cherté du Pékoë en limite l'usage aux classes riches de la société. La

Russie en reçoit de grandes quantités par les caravanes qui traversent la Tartarie chinoise; ce sont généralement les négociants russes qui l'exportent chez les diverses nations de l'Europe.

Pékoë d'Assam.—Sa feuille ressemble beaucoup à celle du Pékoë de Chine; elle est moins longue et un peu plus large; mais, malgré cette ressemblance, elle lui est très-inférieure en qualité.

Pékoë-Orange.—Son nom lui vient de la couleur orange de quelques feuilles, qui tranchent sur la couleur noire des autres. Les feuilles sont roulées très-menues et répandent une odeur agréable, probablement due aux feuilles dissimulées de *l'olea fragans.* On mélange ordinairement ce thé avec le *souchong*; quelquefois avec le *congo,* afin de le rendre moins excitant.

Pékoë noir. — L'épithète de noir lui a été donnée parce qu'il est plus foncé que le premier thé de cette série. Ses feuilles sont frisées et d'inégales grosseurs; son infusion est aromatique, et a quelque analogie avec celle du *congo.*

Congo ou *Koong foo.* — Le congo, à peine connu en France, jouit, chez les Chinois, d'une grande renommée à cause de ses propriétés bienfaisantes ; son infusion est la boisson la plus généralement en usage dans le vaste Empire chinois.

L'Angleterre reçoit de grandes quantités de congo; mais c'est en Russie, où le nom de *thé de famille* lui a été donné, que sa consommation est énorme !

Le *congo* se cueille sur le même arbre qui fournit le pékoë ; toutefois, il est nécessaire que l'arbuste ait atteint sa sixième année. Les feuilles de ce thé sont plus petites et plus minces que celles du *souchong.* Le *congo* de qualité supérieure est d'un brun grisâtre ; celui de qualité inférieure offre une couleur plus foncée.

Le *congo* de première qualité possède un arome et une saveur qui le rapprochent du pékoë; son infusion, douée d'une agréable amertume, est des plus salutaires.

Souchong. — La seconde récolte des feuilles de l'arbre qui a fourni le pékoë, donne le souchong, estimé des amateurs.

Les feuilles du *souchong* sont plus larges que celles du *congo*, elles se brisent facilement entre les doigts, ce qui est un indice de sa bonté. Il passe pour être le plus fort des thés noirs ; son mélange avec le *pékoë* compose une boisson des plus agréables.

Pouchong. — Supérieur au *souchong* par son parfum et sa saveur, le *pouchong* se reconnaît à ses feuilles longues et parfaitement roulées. On l'apporte généralement dosé en petits paquets de deux cents grammes, enveloppés d'un papier jaune clair.

Ning-yong. — Ce thé, fort peu connu en Europe, se distingue à ses feuilles larges et imparfaitement roulées ; il a beaucop de ressemblance avec le thé noir de Java. Inférieur en qualité et d'un prix très-médiocre, il sert de boisson aux classes pauvres de l'Empire chinois.

Campoy. — Assez rare en France, mais plus en usage en Angleterre, cette sorte de thé provient de la troisième récolte des feuilles. Lorsqu'il est composé de feuilles choisies, il donne une infusion assez agréable ; néanmoins, il est peu goûté des amateurs,

Caper. — *Thé composé de plusieurs sortes.* Il s'offre sous la forme de petites boules enduites d'une substance glutineuse. Il est peu estimé.

Bohéa. — On en distingue deux espèces : le *bohéa* de *Fokien* et le *bohéa* de *Canton.* Les Chinois composent ce thé avec une foule de feuilles étrangères, auxquelles ils ajoutent seulement quelques vraies feuilles. C'est pourquoi cette sorte, la plus inférieure des diverses sortes de thé, est toujours remplie de poussière et de fragments de bois. Son infusion, peu agréable, laisse parfois un goût de fumée.

Section II

THÉS VERTS.

Hyson.—Signifie en langue chinoise *heureuse fleur du printemps.* Ce qui nous apprend que ce thé provient de la récolte des premières feuilles, au commencement d'avril. Le *hyson* a la feuille large, charnue, tournée en spirale, d'un vert argenté et en partie recouverte d'un léger duvet. C'est le plus estimé des thés verts, lorsqu'il est de bonne qualité; sa qualité se reconnaît à son poids et à sa parfaite dessication, qui le rend très-friable.

Pour développer sa saveur et son arome, il exige une infusion plus longtemps prolongée que les autres thés; alors, sa feuille s'ouvre entièrement et cède à l'eau ses principes.

Hyson-junior. — Il se récolte avant la saison des pluies; sa feuille est petite, tendre, facile à déchirer,

et d'un vert jaunâtre. Son parfum, très-doux, peut être comparé à celui de la violette.

Hyson-schoulang.—Cette sorte de thé, assez rare, diffère des autres par son parfum et sa saveur ; il est très-probable que les Chinois lui associent diverses plantes aromatiques.

Hyson skin.—Thé inférieur, composé des feuilles de rebut ; il sert de boisson aux marins peu aisés et aux gens du peuple ; il ne possède que fort peu d'arome et laisse le plus souvent un goût désagréable au palais.

Chou-cha ou *Poudre à canon*.—On a donné ce nom au *hyson* composé des feuilles les plus finement roulées en petits grains très-durs. Le triage et le choix de ces petits grains forment ce qu'on appelle les *perles de thé*.

Le thé poudre à canon a plus d'arôme et de saveur que les thés précédents ; il se conserve mieux et doit être considéré comme un des meilleurs. Son infusion donne à l'eau une teinte d'un vert-jaunâtre.

Thé impérial. — Ce thé, très-estimé, se roule

comme le thé poudre à canon; mais, les grains sont un peu plus gros et plus serrés, par la raison qu'on a choisi les plus larges feuilles. Sa couleur est d'un vert argenté, et les principes qu'il contient sont moins actifs que le thé poudre à canon proprement dit.

Tonkay.—Son nom lui vient d'une petite rivière qui coule dans la province de *Kian-Han*, sur les bords de laquelle il croît. Il se récolte vers la fin de l'été; ses feuilles sont larges, jaunâtres, mal roulées; on peut le dénommer le *Bohéa* des thés verts.

L'Angleterre en reçoit d'énormes quantités, à raison de son bas prix. Les marchands le mêlent à d'autres thés verts; mais cette fraude est facilement reconnue par le goût de marée qu'on trouve à son infusion.

CHAPITRE XI

DE LA COMPOSITION CHIMIQUE DU THÉ OU DES PRINCIPES CONTENUS DANS CETTE FEUILLE.

La composition du thé est assez complexe; il contient beaucoup d'éléments mal définis, offrant à l'analyse chimique de grandes difficultés. C'est en raison de ces difficultés que les diverses analyses faites par les chimistes les plus distingués, loin d'arriver au même but, s'en éloignent plus ou moins : Cependant, le grand chimiste des temps modernes, le professeur Liebig, a voulu résoudre cette question dans l'analyse suivante, qu'on peut regarder comme aussi exacte que possible.

Sur cent parties de thé, on trouve ;

	Thé vert.	Thé noir.
Huile essentielle.	0,79	0,60
Chlorophylle..	2,22	1,84
Cire.	0,28	»»
Résine..	2,22	3,64
Gomme.	8,56	9,28
Tannin..	7,80	12,88
Théïne.. . . :	0,43	0,46
Matière extractive.	22,80	19,88
Id. foncée.	»»	1,48
Id. colorante du thé.	23,60	19,12
Albumine..	3,00	2,80
Fibres (cellulose).	17,08	28,32
Cendres.	5,56	5,24
	100	100

Plus récemment, un de nos savants, M. Péligot, dans un travail des plus remarquables, sur la composition du thé, a trouvé des proportions plus grandes de *théine* que les chimistes ses prédécesseurs. La *théine* est peut-être la substance la plus azotée du règne végétal ; elle renferme 29 pour 100 d'azote ; aucune plante n'en offre une quantité aussi considérable. Ce résultat du travail de M. Peligot est d'une haute importance, puisqu'il place le thé au premier rang des substances les plus nutritives.

Il ressort de ce fait que l'infusion de thé ne devrait

plus être désormais considérée comme boisson excitante simplement; la proportion des matières assimilables qui la composent en ferait une boisson très-nourrissante.

En effet, si l'on porte son attention sur l'énorme quantité de thé que consomment certains peuples, les Chinois, les Russes et les Anglais, par exemple, on admettra sans peine que cette infusion, fortement sucrée, prise avec des tartines de pain beurrée, compose un *aliment complet*; c'est-à-dire un aliment qui, à l'instar du lait, possède ces trois principes : 1° Une substance azotée, comme le *caséum* et la *théine*; 2° Une substance non azotée, telle que le *sucre de lait* ou le *sucre de canne*; 3° Une substance grasse, comme le *beurre*. L'aliment qui possède ces trois principes peut suffire à lui seul à la nutrition de l'individu.

CHAPITRE XII

ACTION DU THÉ SUR L'ÉCONOMIE HUMAINE, SES PROPRIÉTÉS ALIMENTAIRES ET MÉDICALES

Il ne faut pas oublier qu'il y a deux sortes de thés : les *noirs* et les *verts*. Le thé vert agit toujours plus énergiquement que le thé noir; il n'est donc pas indifférent de prendre l'un pour l'autre.

§ I

THÉ NOIR.

Plus l'infusion du thé est prompte, plus elle est légère, savoureuse et peu astringente. Au contraire, plus elle est prolongée, moins elle est aromatique et plus son astringence happe la langue; de telle sorte qu'au lieu d'une boisson qui flatte le goût, on n'a qu'une infusion désagréable.

Quelques instants après avoir bu une infusion de thé noir, le pouls s'accélère, on éprouve un sentiment de force, une aptitude insolite aux divers mouvements de la vie organique et animale. L'infusion prise en trop grande quantité, agite les nerfs, active la circulation sanguine et produit une excitation fiévreuse de courte durée, qui se termine quelquefois par des sueurs critiques. Ici, comme en toutes choses, les excès sont nuisibles. Pris convenablement et en quantité modérée, le thé noir ne peut qu'être salutaire; la stimulation nerveuse qu'il cause agit sur le corps et l'esprit pendant quelques heures seulement, et ne laisse après elle ni malaise, ni faiblesse.

§ II

THÉ VERT.

L'infusion de thé vert, une heure après son ingestion, donne lieu aux phénomènes suivants, chez les personnes qui n'en ont point l'habitude : agacement nerveux, bâillements, pincement d'estomac, palpita-

tions de cœur, tremblement des membres, malaise général. Au bout de quelque temps, lorsque l'économie est revenue à son état naturel, on éprouve de la faiblesse, de la fatigue, quelquefois une courbature. Si c'est le soir que ce thé a été pris, le sommeil est toujours troublé et, le plus souvent, il y a insomnie complète. L'habitude, chez les tempéraments robustes et peu irritables, prévient cette série de phénomènes. Néanmoins, il ne faudrait pas abuser de cette boisson, qui possède à un haut degré des propriétés excitantes.

Un assez grand nombre de personnes, surtout en Hollande et en Angleterre, font un mélange de thé noir et de thé vert, dont l'action est beaucoup moins énergique. Cette coutume commence à prendre en France; néanmoins, nous conseillons aux personnes délicates de s'en tenir au thé noir.

§ III

LE THÉ CONSIDÉRÉ COMME FAVORABLE A LA DIGESTION DES ALIMENTS.

L'heureuse influence du thé sur la digestion, est un

fait généralement reconnu. Il n'est point rare de rencontrer des estomacs paresseux être stimulés, des digestions pénibles être activées, et l'élaboration alimentaire s'exécuter facilement, sous la bienfaisante action d'une tasse de thé. — Une foule de personnes, surtout parmi les gros mangeurs, ne sauraient se passer de cette infusion qui est devenue pour eux une nécessité, et qui leur permet de satisfaire largement leur appétit. Enfin, on peut avancer, que de toutes les boissons stimulantes, le thé est celle qui offre le moins d'inconvénients et de laquelle on retire le plus d'avantages.

§ IV

LE THÉ PEUT-IL ÊTRE CONSIDÉRÉ COMME ALIMENT?

Les remarquables analyses de M. Péligot, professeur au Conservatoire des Arts-et-Métiers, ont démontré que le thé contient un principe azoté (la théine) dans une proportion de 4 pour cent. De plus, il est riche en principes aromatiques ; ces deux prin-

cipes réunis peuvent bien constituer un aliment ; de même que le bouillon de viande, qui contient également ces deux principes : la *fibrine* et l'*osmazome*. On peut même avancer qu'une infusion bien faite de bon thé, à laquelle on ajoute du sucre et de la crême, renferme plus de substances alimentaires que le meilleur bouillon consommé.

§ V

DU THÉ COMME AGENT THÉRAPEUTIQUE.

Il est incontestable qu'une boisson qui recèle des principes aussi actifs que le thé, doive être placée au rang des médicaments.

Les médecins conseillent l'infusion de thé, dans certaines affections des voies digestives, aux personnes qui n'en font point un usage journalier ; car, alors, l'habitude émoussant l'action d'un remède, le thé resterait stérile.

On prescrit l'infusion chaude de thé dans les fatigues d'estomac, les digestions lentes, difficiles, pen-

dant les convalescences ou à la suite des excès de table, des veilles prolongées, des travaux intellectuels excessifs, etc., et l'on en retire toujours de bons effets. On l'ordonne dans l'atonie du ventre, les diarrhées, les dyssenteries sans fièvre et aussi dans le choléra !... Mais il est alors nécessaire que l'infusion soit longtemps prolongée, afin que l'eau puisse retirer aux feuilles leur principe astringent.

Il est incontestable que le thé facilite la digestion des aliments en stimulant les parois de l'estomac ; c'est un fait généralement reconnu par toutes les classes de la société ; lorsque la digestion est lente, laborieuse, accompagnée de malaises et de nausées, on administre une ou plusieurs tasses de thé. Bientôt le passage des aliments dans l'intestin s'opère ; l'estomac est débarrassé du poids qui le fatiguait, et la digestion s'exécute doucement sans aucun malaise.

Le thé est contraire aux personnes affectées d'irritation d'estomac ou des intestins ; on comprend facilement qu'une boisson excitante, mise en contact avec un organe, une membrane irritée, ne peut qu'accroître l'irritation dont elle est le siége. Le thé est également contre-indiqué dans certaines névroses

du canal intestinal, lorsqu'il y a vomissement, flatuosités et constipation opiniâtre.

On reconnaît au thé des propriétés sudorifiques; or, comme la nécessité de la sueur est indiquée dans plusieurs maladies, on met à profit ces propriétés, pour l'obtenir et enrayer ou guérir le mal. Le thé a, sur les autres sudorifiques, l'énorme avantage de favoriser une abondante transpiration sans débiliter le sujet. Enfin, les thés verts sont encore diurétiques, c'est-à-dire provoquent la sécrétion de l'urine et peuvent être utilisés lorsque le cas l'exige.

En résumé, on reconnaît aux thés deux propriétés distinctes : l'une alimentaire, l'autre médicale. Prise avec modération, avec du sucre et du lait, l'infusion de thé apaise la faim, nourrit l'individu et lui est salutaire. — Administrée dans les divers cas morbides que nous avons cités, cette infusion agit comme médicament, soulage généralement, et facilite la guérison.

Contrairement à l'opinion de plusieurs médecins, qui proscrivent le thé dans certaines affections des voies digestives, telles que gastrites chroniques, gastralgies, etc., nous pensons que lorsque les digestions

de ces malades sont lentes, laborieuses ou pénibles, une légère infusion de *bon thé noir*, prise après le repas, loin d'être nuisible, ne peut qu'être utile. En voici la raison physiologique :

L'infusion théifère étant en contact avec les parois de l'estomac, ses principes aromatiques stimulent doucement le réseau nerveux et sollicitent les mouvements de trituration de cet organe ; les aliments, pressés en tous sens, s'écoulent par l'orifice pilorique dans l'intestin, sans que l'individu éprouve ces renvois, pesanteurs, fatigue et malaise qui accompagnent toujours les digestions laborieuses.

On pourrait citer un grand nombre de faits à l'appui de cette opinion ; mais, le cadre de cet ouvrage étant très-étroit, nous nous bornerons à citer l'observation suivante.

Section VI

Vomissements périodiques et fréquents victorieusement combattus; — digestions rendues plus faciles, et amélioration notable de la santé d'un gastralgique, par l'usage du thé noir.

Depuis sept ans environ, un vieil officier en retraite, cheminait tristement vers la tombe, où le poussait une *gastralgie* des plus intenses. En vain, il avait exécuté les mille et une prescriptions des médecins et épuisé les ressources de la pharmacie; loin de s'amender, l'affreuse maladie empirait toujours!... L'estomac ne pouvait rien conserver, même les aliments les plus légers; il rejetait tout ce qu'on lui donnait; une cruelle insomnie s'ajoutait encore à ce triste état de choses, et le pauvre gastralgique n'était plus qu'un squelette vivant.

Un capitaine, son ancien camarade, l'ayant rencontré par hasard, eut de la peine à le reconnaître et

resta stupéfait devant ce corps épuisé que desséchait le marasme...

Après un long serrement de mains et mille questions affectueuses :

— Que t'est-il donc arrivé, mon brave, lui dit son ami, pour être tombé si bas?

— Hélas!... une maladie d'estomac qui me ronge et m'épuise nuit et jour...

— Morbleu! il faut la juguler, cette mauvaise coucheuse, s'écria le vieux capitaine...

— Tu veux plaisanter, reprit avec un maigre sourire le malheureux gastralgique. Tu ignores que j'ai tout essayé, tout bu, tout avalé, enfin, tout épuisé sans aucun bon résultat; je me trompe, ce que j'ai pris pour me soulager, ne m'a, le plus souvent, que fait du mal.

— Eh bien, moi, je te le dis sans rire, je te guérirai si tu veux suivre mes conseils.

— Trêve de plaisanterie, mon cher; ne vois-tu pas que je suis au bord de la tombe.

— Écoute-moi sans m'interrompre : « Il y a quelques années, je me trouvais dans une position semblable à la tienne, à peu de différence près. Ennuyé,

fatigué de suivre, sans profit, les ordonnances des médecins, je fis un coup de ma tête, c'est-à-dire je me mis à manger et à boire ce qu'on me défendait. Après chaque repas, je buvais une tasse de bon thé *péko ;* je m'en trouvai bien. Les vomissements s'arrêtèrent ; l'estomac, satisfait de la boisson que je lui donnais, recommença à fonctionner comme avant ; la nutrition s'opéra de mieux en mieux ; bref, je revins à la santé dans l'espace de trois mois. Aujourd'hui, je me porte à merveille, grâce au *péko* ; je mange, bois et dors comme un sous-lieutenant sortant de l'école. Suis mon conseil ; imite-moi et tu guériras. »

— Tous les médecins que j'ai consultés sur le régime alimentaire à suivre, me défendent le thé ainsi que le café, et m'ordonnent le vin de Bordeaux.

— Le vin de Bordeaux t'a-t-il bien fait?

— C'est fort douteux ; le peu que j'en bois (quelques cuillerées dans un verre d'eau), ne m'apporte aucun soulagement, et je suis souvent forcé d'en suspendre l'usage dans la crainte qu'il ne soit la cause des crises que j'éprouve fréquemment.

— Alors pourquoi boire du vin si tu n'en retires

aucun soulagement? Du péko! du péko! te dis-je, c'est lui qui m'a guéri; j'en ai la conviction, il te guérira de même.

Là-dessus, le capitaine prit son ami sous le bras, et le conduisit dans un de ces magasins où l'on ne débite que des chocolats et des thés de premier choix.

Après avoir fait emplette d'une boîte de péko, le capitaine emmena son vieux camarade à son domicile et se mit immédiatement à l'œuvre, pour lui montrer la seule manière de préparer l'infusion de thé sans en perdre l'arôme. Cela fait, il fut convenu que le malade déjeunerait avec du thé et en prendrait quelques tasses à la suite de son dîner.

L'ordonnance du capitaine fut scrupuleusement exécutée. Pendant les trois premiers jours le gastralgique éprouva une excitation générale, une légère accélération du pouls; mais il put garder quelques aliments dans l'estomac. Les jours suivants le mieux progressait; à chaque repas les digestions devenaient plus faciles, et le mois touchait à peine à sa fin que les vomissements avaient tout à fait disparu.

Émerveillé de cette énorme amélioration, le vieux

gastralgique continua l'usage du thé, et ne voulut désormais plus d'autre boisson. Enfin, un régime approprié aux organes digestifs, l'éloignement des idées tristes, remplacées par le doux espoir d'une guérison prochaine, ne tardèrent pas à dissiper en quelques mois, une maladie affreuse qui durait depuis sept longues années.

De ce qui précède il ne serait point sage de conclure à la spécificité du thé dans les maladies nerveuses de l'estomac et des intestins ; mais cette observation prouve que la feuille chinoise est un agent des plus précieux pour stimuler l'estomac, pour activer son travail et faciliter la digestion des aliments. Or, il est rationnel de ne pas l'exclure du traitement de ces maladies lorsqu'elles sont arrivées à l'état chronique, et lorsque le tempérament du sujet n'en contre-indique point l'emploi.

CHAPITRE XIII

DE LA MANIÈRE DONT LES CHINOIS PRÉPARENT L'INFUSION DU THÉ.

Quoiqu'il paraisse fort simple de préparer une infusion de thé, il n'est pas néanmoins indifférent de procéder de telle ou telle manière, et d'apporter les soins minutieux dont voici les détails :

On commence par verser de l'eau bouillante dans la théière pour l'échauder, on ébouillante également les tasses qui doivent servir, puis on les égoutte. L'eau qui est dans la bouilloire étant en pleine ébullition, on verse de son eau dans la théière garnie de thé, mais jusqu'à moitié seulement, de façon à couvrir entièrement les feuilles. On referme aussitôt la théière et on laisse infuser six à huit minutes, au bout desquelles on ajoute l'eau bouillante nécessaire pour

le nombre de tasses à servir. On laisse encore infuser deux minutes avant de verser dans les tasses contenant le sucre nécessaire.

Beaucoup de personnes, particulièrement les femmes, mêlent à leur thé deux ou trois petites cuillerées de crême froide, ce qui modère son action et le rend plus nutritif.

La proportion de thé, pour une tasse, est de quatre grammes ; — huit grammes pour deux tasses ; — douze grammes suffiront pour quatre tasses, et seize pour six tasses. Comme on ne peut toujours avoir la balance pour peser le thé, on saura qu'une cuillerée à café, pleine de thé, représente quatre grammes, c'est-à-dire la dose nécessaire à une tasse.

Il est de toute rigueur que l'eau, servant à faire l'infusion, soit en complète ébullition ; car, de son degré de chaleur, dépend l'arôme et la délicatesse du thé. L'eau chaude qui n'a pas atteint son maximum de chaleur, ne déroule point les feuilles, ne développe qu'imparfaitement l'arôme, et ne donne qu'une infusion fade et sans couleur.

Si l'on doit servir plusieurs autres tasses, après

qu'on a pris les premières, il faut avoir soin de ne vider la théière qu'à moitié et de la remplir d'eau bouillante immédiatement. En agissant ainsi, les feuilles de thé ont le temps de s'infuser, et les dernières tasses auront presque autant d'arôme que les premières.

La qualité de l'eau est une condition essentielle pour la préparation du thé ; une eau contenant des sels calcaires, telle que les eaux de puits, est impropre à faire un bon thé ; la meilleure eau est celle de fontaine et de rivière qui a couru sur des cailloux. Nous ajouterons que le vase où l'on fait bouillir l'eau pour le thé, doit n'être strictement employé que pour cet usage. Quand l'eau, en ébullition, a jeté quelques bouillons, il faut s'en servir de suite ; car, en la laissant bouillir plus longtemps, elle pourrait contracter un goût de fer ou de terre selon la matière du vase qu'on emploie.

Lesquelles sont les meilleures des théières : d'argent, de métal composé ou de porcelaine? La pratique a démontré qu'on doit donner le choix aux théières d'argent; d'abord, parce qu'elles sont meilleurs conducteurs du calorique, et qu'ensuite elles

19.

s'imprègnent plus facilement du parfum de la feuille de thé.

Les amateurs savent que les boîtes les plus convenables pour conserver le thé, sont en fer-blanc ou en plomb ; on doit les ébouillanter avec une infusion de thé avant de s'en servir. Enfin, une recommandation, non moins essentielle, est celle de ne jamais enfermer la boîte à thé dans des armoires ou autres meubles qui contiendraient des eaux de senteur, des sachets, des savons ou autres parfums ; car le thé s'imprégnerait infailliblement de l'odeur près de laquelle on l'aurait placé.

CHAPITRE XIV

Section I

DU CAFÉ.

Le *caféier,* ou arbre qui produit le café, est originaire d'Abyssinie, et tire probablement son nom de la province de *Kaffa* où il croît abondamment. C'est un arbrisseau de cinq à sept mètres de hauteur ; ses fleurs, qui poussent en groupe à l'aisselle des feuilles, répandent une odeur semblable à celle du jasmin. Ses fruits sont des baies rouges formées d'une matière pulpeuse, au milieu de laquelle on trouve deux graines dures, creusées, sur leur surface plane, d'un sillon longitudinal : ces graines sont le café.

Le caféier est aujourd'hui cultivé dans un grand

nombre de pays où il a été successivement acclimaté : en Arabie, à Java, à Ceylan, aux Antilles, à l'île de France, à la Martinique, etc., et sur toute la partie méridionale du continent américain. Le caféier se reproduit par bouture ou par semis ; ce n'est qu'au bout de trois à quatre ans qu'il donne des fruits. Il fleurit deux fois par an, et chaque floraison se prolonge cinq à six mois ; les fleurs, très-odorantes, ne persistent que quelques jours, puis tombent pour être remplacées par d'autres.

Les fruits du caféier sont verts à leur formation ; ils deviennent ensuite rouges comme une cerise, après avoir successivement passé par les diverses nuances de blanc et de jaune. La récolte du café se fait au fur et à mesure que les grains sont mûrs ; ce sont les femmes et les enfants qui sont ordinairement chargés de ce travail.

La manière de traiter le café, après la récolte, varie selon les contrées : ici, on étend tout simplement les grains pour les faire sécher au soleil ; là, on les immerge pendant vingt-cinq à trente heures, avant d'en opérer la dessication.

Mais, pour les cafés les plus estimés, on enlève im-

médiatement la pulpe de chaque grain, tantôt avec la main, tantôt au moyen de machines; puis on soumet les grains à la dessication solaire. Au Brésil, on fait macérer la pulpe et l'on en retire de l'alcool par la distillation.

Les cafés d'Amérique, expédiés en Europe, absorbent, pendant la traversée, une forte proportion d'eau; d'où il résulte que les quantités arrivées sur notre continent, ont augmenté de poids.

Section II

INFUSION DE CAFÉ. — SON ORIGINE.

§ I

L'usage du café est très-ancien chez les Orientaux, qui ne boivent pas de boissons fermentées. La connaissance des propriétés excitantes et stimulantes fut, dit-on, due au hasard; voici comment. — Des Arabes avaient, depuis quelque temps, remarqué que les chèvres qui broutaient les feuilles et les baies du caféier, étaient plus vives, plus alertes que les autres.

Le *Malach-Chaldy* tenta sur sa personne l'effet de ces fruits. Il cueillit des grains de café, les fit griller, les réduisit en poudre, et versa sur cette poudre une certaine quantité d'eau bouillante. Après une infusion de quelques minutes en vase clos, il décanta le liquide, le goûta, et le trouvant de son goût, but toute l'infusion. Le *Malach* s'aperçut, au bout de quelques instants, qu'il était plus dispos et qu'il pou-

vait, sans fatigue, se tenir éveillé pendant les longues prières du *Ramadan*. Il fit part de sa découverte à des derviches, qui préparèrent et burent la même liqueur, et en obtinrent les mêmes effets. Le bruit des merveilleuses vertus de l'infusion de café se répandit bientôt autour d'eux et, en peu de temps, l'usage du café se propagea dans tout l'Orient.

§ II

Jusqu'au dix-huitième siècle, l'Arabie fournit à l'Europe la petite quantité de café qui s'y consommait alors, et c'était Venise et Gênes qui en faisaient le trafic. — En 1669, les Hollandais plantèrent à Batavia quelques caféiers qui réussirent. En 1710, le bourgmestre d'Amsterdam en inaugura la culture dans le jardin botanique de cette ville. Un ambassadeur de Louis XIV, obtint du bourgmestre quelques plants qu'il envoya à Paris. Ces plants portèrent des fruits la quatrième année. — En 1720, Antoine de Jussieu chargea le capitaine d'un navire, nommé Declieux, d'en porter trois plants aux Antilles. Deux de ces plants périrent, pendant une traversée aussi lon-

gue que périlleuse ; mais, grâce au dévouement du capitaine, le troisième plant fut sauvé. L'eau venant à manquer, le brave marin partagea sa ration avec sa jeune plante et la débarqua saine et sauve. Les immenses plantations de caféiers qui couvrent aujourd'hui les Antilles, proviennent de ce troisième et dernier plant, conservé par le dévouement du capitaine Declieux. Honneur à lui !

§ III

RÉCOLTE DU CAFÉ.

Le caféier fleurit trois fois par année. Chaque pied, selon le climat et la nature du sol, peut fournir de deux à quatre livres de café. — La première récolte, la plus abondante, se fait en mai ; les autres récoltes se font successivement, lorsque les grains sont mûrs. En Amérique, on étend des draps sous chaque arbuste, on gaule les branches de manière à faire tomber les fruits arrivés à maturité. En Arabie, où la culture des caféiers est beaucoup plus soignée qu'en Amérique, on cueille les fruits à la main.

On appelle café en *coque* ou *cerise du caféier*, le fruit entier; café *mondé*, le fruit dépouillé de la coque et de la pellicule qui enveloppe la pulpe. La *pulpe*, généralement rejetée comme inutile, contient cependant une notable quantité de principe sucré; on pourrait en extraire par la distillation, une liqueur alcoolique assez abondante pour dépasser les frais de l'opération.

§ IV

Avant d'arriver en Europe, l'infusion de café resta longtemps la boisson favorite des orientaux. De l'Arabie elle passa en Égypte, et d'Égypte à Constantinople, après les conquêtes du sultan Sélim. Ce n'est que vers la fin du seizième siècle seulement, que le café fut introduit en Europe. L'Angleterre et l'Italie firent usage du café plusieurs années avant qu'il ne fût connu en France. En 1669, l'ambassadeur Soliman-Aga mit le café à la mode à Paris. Quelques années plus tard, un nommé Pasqua ouvrit le premier café dans notre capitale; plusieurs industriels suivirent son exemple; mais ces établissements, où la tasse de café se vendait *deux sols*, étaient beau-

coup trop mesquins pour attirer la bonne société. Un Sicilien du nom de *Procope*, fut le premier cafetier intelligent qui ouvrit à Paris, dans un local convenable, un café où le luxe, l'élégance et le confort se trouvaient réunis. Ce café devint bientôt le rendez-vous de la classe aisée et des jeunes gens de bonne famille; l'aristocratie même ne dédaigna pas de le fréquenter. De ce moment, plusieurs industriels ouvrirent des cafés pour faire concurrence à Procope. Mais la mode était pour le Sicilien, et la bonne société continua de fréquenter son café. Aujourd'hui, le nombre des cafés dans la capitale est si multiplié, si exagéré, qu'il n'est de petite rue, ni de carrefour où l'on ne rencontre un ou plusieurs cafés.

Pourquoi cette exagération dans l'industrie du café? Parce que, de nos jours, la plupart des cafés ne sont point seulement des endroits où l'on va prendre l'infusion du moka; mais ce sont aussi de beaux et bons restaurants, où l'on fait d'excellents déjeuners et de délicieux petits soupers. Parce que les amateurs de bière, de liqueurs de toutes sortes, de glaces, de sorbets, etc., etc., y trouvent tout ce qui peut flatter leur goût et satisfaire leur sensualité. Il est certains

cafés de la capitale, où la beauté du local, la magnificence du décor, le luxe de l'ameublement et la richesse des ustensiles, feraient croire à un établissement royal. Tels sont les progrès et les besoins de notre époque.

En jetant un coup d'œil sur la consommation du café en Europe, on se convaincra de la nécessité, pour la société moderne, de l'infusion de cette graine aromatique. Les chiffres suivants sont d'une rigoureuse exactitude :

En 1750, il n'arrivait, en Europe, que 33 millions de kilog de café. — Trente ans plus tard, le chiffre s'élevait à 50 millions. — D'après M. de Humboldt, la consommation annuelle de 1811 à 1818 doit être portée à 110 millions de kilog. — Aujourd'hui elle dépasse 200 millions par année. — La récolte annuelle du café, dans toutes les contrées du globe où croît le caféier, est d'environ 250 millions de kilog. L'Amérique à elle seule en produit 180 millions.

CHAPITRE XV

DES DIFFÉRENTFS SORTES DE CAFÉ

SIGNES DISTINCTIFS AUXQUELS ON LES RECONNAIT

On distingue cinq sortes de café dans le commerce :

1° Le Moka. — Son grain est petit, rond, de couleur jaune, et répand après sa torréfaction, une odeur des plus agréables ; sa forme ronde dépend de ce qu'une des graines jumelles avorte le plus ordinairement, et que l'autre se développe en toute liberté. Cette variété de café, supérieure à toutes les autres, est la plus estimée ; on l'expédie en balles de jonc recouvertes d'un tissu d'écorce d'arbres.

2° Le Cayenne. — Son grain est vert ; sa forme large, aplatie, son odeur se développe par la torré-

faction et devient assez agréable. Cette sorte, quoiqu'estimée, est peu répandue dans le commerce. Cependant, sa qualité venant après celle du moka, on commence à la cultiver en grand dans l'Amérique du Sud.

3° Le Bourbon, offre un grain jaunâtre, de grosseur médiocre et de forme un peu allongée; il est particulièrement cultivé aux îles de France et de Mascaraigne. Son origine, commune avec le moka, conserve quelques-unes des qualités du roi des cafés, malgré le climat et le sol moins favorables.

4° Le Martinique. — De couleur verdâtre et de moyenne grosseur, ainsi que tous les cafés des Antilles, le Martinique se reconnaît encore à sa saveur astringente et amère. Associé au bourbon et au moka, qui possèdent plus d'arôme et moins de saveur, le bon martinique donne une liqueur savoureuse, agréable et très-appréciée des gourmets.

5° La cinquième et dernière variété se cultive dans les îles d'Haïti et de Saint-Domingue; ses grains

sont plats, un peu allongés et bien nourris ; mais ils ne possèdent presque point de saveur ni d'arôme. De tous les cafés, c'est le plus ordinaire, et par conséquent le moins estimé. On l'expédie dans des balles de forte toile ou dans des tonneaux.

En outre des cinq variétés que nous venons de décrire, on distingue encore différentes sortes de cafés portant les noms des contrées où on les cultive, tels que les cafés de Java, de Sumatra, de la Guadeloupe, de la Jamaïque, du Brésil, des Barbades, de Surinam, de Marie-Galande, de Porto-Rico, etc., etc., qui doivent être considérés comme des sous-variétés des cinq espèces précédentes.

CHAPITRE XVI

DES PROPRIÉTÉS ALIMENTAIRES ET MÉDICALES DU CAFÉ.

Parmi les propriétés que possède l'infusion de café on en distingue deux fort remarquables :

1° La stimulation, plus ou moins énergique, de l'organe de la pensée, autrement dit l'excitation du cerveau ;

2° Le ralentissement de la digestion des aliments.

Section I

L'action du café sur le cerveau est un fait qui n'a plus besoin de preuves. Une tasse de café, prise par un sujet qui n'en fait point usage, stimule d'abord

le cerveau, et cette stimulation se propage bientôt à l'organisme entier. Chez les personnes qui se livrent aux travaux de l'esprit, l'infusion de café, non-seulement excite l'appareil cérébral, fait jaillir la pensée, élargit la sphère des idées, mais encore rend le corps plus dispos et procure un bien-être général. Ces effets sont plus ou moins sensibles selon les tempéraments : le nerveux et le bilieux les éprouveront vivement, tandis que le lymphatique et le sanguin obèse en seront beaucoup moins affectés. En général, les personnes excitables en subissent une action plus marquée, de même que celles qui en boivent pour la première fois; car l'habitude, qui émousse tout, finit par rendre insensible le système nerveux de l'estomac au stimulant le plus fort.

Selon certaines dispositions de l'estomac, il n'est point rare d'observer deux phénomènes contraires à la suite de l'ingestion d'une tasse de café. Chez beaucoup de personnes la digestion est ralentie pendant quelques heures; observation faite plusieurs fois par le professeur Liébig, qui signale cette infusion comme ayant la propriété d'arrêter la digestion. C'est aussi ce qui a fait dire à M. de Gasparin que le café avait

la propriété de rendre plus stables les éléments de notre organisme, de telle sorte que, s'il ne pouvait nourrir davantage par lui-même, il empêcherait de *dénourrir* ou diminuerait les déperditions. Chez d'autres personnes, et particulièrement parmi les hommes, le phénomène opposé a lieu ; loin de les incommoder, l'infusion de café leur procure du bien-être et favorise leur digestion. C'est très-probablement le cas le plus général ; la *tasse, après le repas*, est pour eux passée en coutume.

L'excitation produite par le café s'offre souvent chez les femmes par une disposition spasmodique éphémère ; cet agacement nerveux qui du cerveau rayonne sur le corps, n'est point sans attrait pour elles. Plusieurs médecins ont émis l'opinion que les affections vaporeuses étaient beaucoup plus fréquentes depuis l'usage du café ; mais cette opinion ne suffit pas pour donner une certitude sur cette question litigieuse.

On rencontre des sujets chez lesquels le café produit l'accélération de la circulation sanguine et une rubéfaction de la peau ; il en est d'autres, au contraire, qui offrent les signes inverses ; mais, dans ce dernier

cas, c'est lorsque le café a été bu en quantité exagérée. L'abus du café prédispose aux affections de l'estomac; les digestions commencent par devenir lentes et plus difficiles; le visage pâlit, l'embonpoint diminue, disparaît peu à peu; l'entérite chronique peut survenir si l'on continue d'abuser du café; alors, adieu la santé!... On a reproché aux jeunes demoiselles coquettes de faire abus du café pour obtenir la pâleur du visage; on a aussi adressé le même reproche aux femmes trop grasses qui n'avaient rien obtenu du vinaigre et des autres acides. Mais, hâtons-nous de le dire, ce malheureux résultat est loin d'être constant; car, combien voit-on de personnes grasses et même obèses qui usent fréquemment du café, sans pourtant diminuer d'embonpoint.

La thérapeutique signale le café comme un excitant cérébral, un assez bon stimulant, un tonique indiqué dans les cas où les toniques alcooliques sont contre-indiqués. Il peut servir de succédané au quinquina, notamment dans les fièvres adynamiques et typhoïdes; on l'emploie contre l'ivresse, et il est préconisé comme l'antidote de l'empoisonnement par l'opium.

Section II

OBSERVATION SUR L'UTILITÉ DE L'INFUSION DE CAFÉ, DANS CERTAINES AFFECTIONS DES VOIES DIGESTIVES.

J'étais, depuis quelques jours, à ELIS, petite ville du Péloponèse, en compagnie d'un jeune capitaine d'artillerie, atteint, depuis cinq mois, d'un flux abdominal qui l'épuisait et le plongeait dans la tristesse. Un matin, avant de commencer nos courses archéologiques, nous prenions quelques rafraîchissements dans un café turc. Le soleil inondait les cieux de ses flots de lumière; les oiseaux chantaient comme pour saluer un beau jour; la terre se réveillait toute couverte de fleurs...

Hélas! murmurait tristement mon compagnon, ne pouvoir admirer, sans souffrir, ce beau pays favorisé du ciel; ce sol poétique, berceau des Muses, patrie

des grands hommes. Athènes, Corinthe, Elis, Olympie, Messène, Lycossure, ne me sera-t-il point permis de fouiller vos ruines, pour en emporter de profonds souvenirs, des souvenirs ineffaçables?

En achevant ces mots, il baissait la tête, et ses traits crispés témoignaient de ses poignantes douleurs.

Un vieux Turc, qui fumait gravement et nous observait, m'offrit sa pipe au moment où nous allions sortir. J'acceptai en le remerciant; lorsque je la lui rendis, il me dit en langue grecque :

— Ton ami me semble atteint d'une maladie très-douloureuse.

— C'est vrai, répondis-je; depuis cinq mois environ, tous les remèdes qu'il a pris sont restés impuissants.

Il m'apprit qu'il était médecin, et qu'il pourrait peut-être soulager, sinon guérir, mon compagnon de voyage; je lui traçai, en abrégé, le tableau de la maladie du capitaine, en lui faisant savoir qu'il avait subi plusieurs traitements sans succès; qu'il se disposait à partir pour la France, où il espérait trouver un terme à ses maux.

— Nous autres médecins turcs, quoique beaucoup

moins savants que nos confrères de France, nous savons néanmoins traiter et guérir, avec l'aide d'ALLAH, les maladies de notre climat. Une longue expérience l'emporte souvent sur la science :

En prononçant ces derniers mots, il alla prendre du riz, le plaça sur une pelle et le fit torréfier ; puis, l'ayant réduit en poudre grossière, il le jeta dans un vase en porcelaine et versa dessus une infusion bouillante de café. Après un quart d'heure d'infusion, il décanta la liqueur et dit en me la présentant :

— Voici un remède sûr pour guérir ton ami. Tu as vu la manière dont j'ai opéré ; il te sera facile de répéter la même préparation. Tu en feras boire trois tasses par jour, une le matin, l'autre à midi et la troisième le soir. Tu continueras ainsi pendant trois jours, au bout desquels la guérison sera complète.

Je fis exécuter scrupuleusement au diarrhéique cette ordonnance, et, en effet, il eut le bonheur de voir se réaliser, le quatrième jour, la promesse du médecin turc.

Cette observation prouverait que le café est un excellent remède dans les affections qui exigent un traitement *astringent-tonique*.

§ I

NATURE PARTICULIÈRE DE L'EXCITATION CÉRÉBRALE PRODUITE PAR LE CAFÉ.

L'excitation cérébrale causée par le café, est un des effets les plus constants de l'infusion caféique; mais cette excitation est de nature toute spéciale et ne ressemble en rien à celle produite par le vin et les autres boissons alcooliques. Les spiritueux excitent d'abord le cerveau; puis, au delà d'une certaine limite, la vivacité des idées fait place à une lourdeur générale, à un affaissement intellectuel qui persiste jusqu'au moment où cesse l'excitation. — Le café agit différemment; le cerveau, agréablement stimulé, fonctionne avec plus de facilité; l'imagination se développe et brille d'un plus vif éclat; ce qui lui a fait donner le nom de *boisson intellectuelle*. Loin d'user nos diverses facultés par son excitation, ainsi qu'on lui en a fait le reproche, le café pris avec modération semble au contraire faire partie de son hy-

giène. Les nombreux exemples d'hommes illustres, grands consommateurs de café, qui ont conservé intactes leurs facultés intellectuelles jusque dans l'âge le plus avancé, en fournissent la preuve. Nous ne citerons que deux noms : Voltaire et Fontenelle ; le premier, mort à l'âge de quatre-vingt-quatre ans, le second, âgé de quatre-vingt-dix-neuf ans ! ! !

Section III

Nous voici arrivé à la question alimentaire si longtemps en litige : les uns disent que le café est un aliment riche en principes nutritifs, et qu'il doit par conséquent prendre rang parmi les substances assimilables. — Les autres prétendent, au contraire, que le café n'est qu'une simple boisson excitante, qui peut tout au plus favoriser la digestion des aliments ingérés dans l'estomac? L'analyse chimique suivante prouvera qui a tort ou raison :

Cellulose.	34
Eau hygroscopique.	12
Matières grasses.. . . . . de 10 à	13
Glucose, dextrine, acide végétal.. . .	15,5
Légumine, caféine.	10
Chlorogínate de potasse et de caféine.	de 3 à 5
Organisme azoté.	3
Caféine libre.	0,8
Huile essentielle concrète, insoluble. .	0,001
Essence aromatique..	0,002
Substances minérales : potasse, magnésie, chaux, acides phosphorique, silicique, sulfurique; chlore.	6,697
	100

Comme on le voit, la composition du café est très-complexe; les matières grasses, le sucre, la substance azotée de la caféine, l'arôme et les différents sels qui constituent l'aliment complet se trouvent en fortes proportions dans cette analyse.

REMARQUE. — La *caféine* est un principe des plus intéressants; c'est un alcali tout à fait semblable à la THÉINE qu'on trouve dans le thé. La caféine cristallise en aiguilles soyeuses. — A la température de 100 degrés elle perd deux équivalents d'eau, — à 180 degrés elle fond, — au-dessus de 300 elle se sublime. — Elle est soluble dans l'eau, dans l'alcool et l'éther. Les proportions de caféine sont variables selon les diverses espèces de café. D'après les analyses de MM. Robiquet et Boutron, ces proportions sont déterminées ainsi qu'il suit, sur 500 grammes de café :

Cafés de la Martinique.	1,79
— de Java.	1,26
— d'Alexandrie.	1,26
— de Moka.	1,26
— de Cayenne.	1,06
— de Saint-Domingue.	1,85

Nous ferons observer que, dans la plupart des villes de France, où le café au lait compose le déjeuner du plus grand nombre, l'instinct vulgaire avait deviné, et la pratique avait confirmé, que le café, uni au lait, possédait des propriétés éminemment nutritives. Notre savant chimiste, Payen, a démontré que ce liquide alimentaire représentait trois fois plus de matière azotée que le bouillon de viande, et six fois plus de substances solides. L'analyse suivante, mise sous les yeux du lecteur, détruira tous les doutes qui pourraient s'élever à cet égard :

UN LITRE DE CAFÉ AU LAIT A DONNÉ LES CHIFFRES SUIVANTS :

	Matière solide	Matière azotée	Matières grasses salines et sucrées.
1/2 lit. infusion de café.	9 gr. 50	4 gr. 53	4 gr. 97
1/2 litre de lait. . .	70 »»	45 »»	25 »»
Sucre..	75 »»	»» »»	75 »»
Total. . . .	154 gr. 05	49 gr. 53	104 gr. 97

Le café est donc un aliment très-riche et parfaitement assimilable; mais, de même que beaucoup de boissons et d'aliments, sa digestion facile et son assimilation dépendent des tempéraments, de l'état des

voies digestives et de certaines circonstances peu appréciables, liées à l'instinct de l'estomac; d'où il résulte, ainsi que nous l'avons dit plus haut, que chez les uns, le café pris après le repas, agit comme digestif; tandis que chez les autres, il ralentit la digestion des aliments.

CHAPITRE XVII

DES PRÉPARATIONS DU CAFÉ

Section I

TORRÉFACTION

La première opération à laquelle on soumet le café en grains est la torréfaction, dans le but de développer son arôme. Cette opération doit se faire rapidement et juste au point convenable. Dès que les grains ont pris une couleur rousse, on se hâte de les sortir de la brûloire et de les vanner en plein air. Le vannage, en produisant le refroidissement, fait dégager une petite quantité d'huile volatile pyrogénée à odeur désagréable, due à la caramélisation des ma-

tières azotées. La torréfaction donne lieu aux phénomènes chimiques suivants : Les grains perdent une partie de l'eau qu'ils contenaient, 16 à 17 pour cent, ils se gonflent, et la caféine, qui était à l'état de sel, devient libre ; la cellulose et le glucose se caramélisent en même temps que l'arôme se développe. — Mais si, par défaut d'attention ou de soins, la torréfaction a été ou trop lente ou poussée trop loin, les grains ont pris une nuance foncée, une grande partie de l'arôme s'est évaporée, et l'odeur empyreumatique des matières azotées domine. L'infusion du café trop torréfié, est amère et désagréable au goût comme à l'odorat.

Dans les diverses opérations pour traiter le café, on évitera de se servir d'ustensiles en fer ; car, le café contenant des proportions assez considérables de tannin, il se formerait un tannate de fer, dont l'odeur et le goût d'encre masqueraient complétement l'arôme.

Chez nous, la mouture des grains de café se fait avec des moulins à bras, dont les noix, plus ou moins serrées, laissent passer soit une poudre fine, soit une poudre plus grossière, En Orient, le café est réduit

en poudre dans des mortiers de bois avec des pilons de même nature. Ces ustensiles, au bout de quelque temps d'usage, s'imprègnent de l'huile essentielle du café et sont alors très-estimés. Cette manière de pulvériser les grains de café donnerait à la liqueur plus d'arôme que par le procédé de la mouture. La supériorité de la méthode orientale mise en doute, la question fut portée devant le spirituel auteur de la *Physiologie du goût*, qui la résolut en ces termes :

« Il m'appartenait de vérifier si, en résultat, il y avait quelque différence, et laquelle des deux méthodes était préférable. En conséquence, j'ai torréfié avec soin une livre de café moka ; je l'ai séparée en deux parties égales, dont l'une a été moulue et l'autre pilée ; j'ai fait du café avec l'une et l'autre de ces poudres ; j'en ai pris de chacune pareil poids, et j'ai versé pareil poids d'eau bouillante, agissant en tout avec une parfaite égalité. J'ai goûté les deux infusions, et les ai fait goûter par les plus gros bonnets : l'opinion unanime a été que le café pilé était évidemment meilleur que le café moulu. »

Section II

INFUSION DU CAFÉ

De la meilleure manière de l'opérer pour obtenir tout l'arôme et les divers principes du café.

La proportion de la poudre de café doit être de cent à cent vingt-cinq grammes, pour mille grammes ou un litre d'eau bouillante.

Poudre de café torréfié au roux. . .	100	grammes.
Eau bouillante.	1,000	—

Versez rapidement l'eau dans la cafetière, que vous ermerez aussitôt, afin que la filtration puisse s'opérer sans que la vapeur d'eau s'échappe; on obtient ainsi vingt-cinq grammes de substances en dissolution. Mais, si la torréfaction a été poussée jusqu'au

brun, le café ne cède plus que dix-neuf parties de substances solubles; de plus, l'infusion n'est pas aussi agréable que dans le premier cas. — Dans le second cas, un litre d'infusion ne contient que quatre grammes de matière azotée, tandis que dans le premier cas il en contient cinq à six grammes.

Donc, il est évident que la première méthode est la meilleure et la plus avantageuse au double point de vue de l'alimentation et du goût; puisqu'elle contient plus de principes nutritifs, et qu'elle est plus agréable aux deux sens du goût et de l'odorat. De là cet axiome : *L'infusion de café qui possède les qualités les plus précieuses n'est point celle qui offre la coloration la plus foncée.*

CAFETIÈRES.

Relativement aux instruments pour préparer l'infusion, autrement dit, la *cafetière*, il en existe un très-grand nombre, les unes bonnes, les autres défectueuses ou mauvaises. Ce qu'il importe surtout dans une cafetière, c'est que l'infusion puisse s'opérer

lentement sans que la vapeur de l'eau s'évapore; car avec elle s'échapperait l'arôme du café; et un café sans arôme est une fleur sans parfum.

Le principe aromatique du café s'altère à une chaleur de 50 degrés au-dessus de zéro; d'où il résulte que le café préparé par ébullition, a perdu la plus grande partie de son arôme. Le meilleur mode de préparation est donc l'infusion dans un vase clos. Plusieurs cafetières, ingénieusement construites, remplissent ce but; elles chassent la vapeur de l'eau bouillante à travers la poudre de café et hâtent la filtration en opérant le vide. Parmi ces cafetières, nous citeronss les cafetières à deux globes de cristal, qui, à l'élégance de la forme, joignent les avantages d'une filtration parfaite.

La macération à froid, du café, opérée pendant dix à douze heures, donne aussi une liqueur très-aromatique. On peut faire cette macération dans un vase en porcelaine; mais, mieux vaudrait remplir de poudre de café un tube de verre; puis, d'y verser de l'eau froide qui, filtrant goutte à goutte, s'empare du prin cipe aromatique. La liqueur obtenue par ce procédé, est saturée d'arôme et des plus agréables au goût.

L'infusion de café, de même que l'essence de café, servent à aromatiser diverses préparations de l'office, telles que crêmes, soufflés, tartes, flans et autres mets sucrés. Ils sont aussi d'une grande ressource pour la pâtisserie et la confiserie, qui s'en servent pour fabriquer une foule de gâteaux variés, de bonbons et autres petites chatteries à l'usage des femmes et des enfants.

PETITE INSTRUCTION

A L'USAGE DE L'ACHETEUR

C'est triste à dire ; mais, c'est la vérité. En affaires de commerce la conscience est des plus larges. On n'est marchand que pour gagner de l'argent et faire fortune aussi vite possible. Remarquez bien ceci : Le marchand qui vous trompe a toujours sur les lèvres le langage de la sincérité ; la bonne foi est empreinte sur ses traits ; il possède un arsenal de ruses, de manières affables, de politesses et de prévenances qui vous charment ; il possède, en outre, une phraséologie du métier, au moyen de laquelle il vous amuse et finit par vous étourdir, lorsqu'il n'a pu vous convaincre. Enfin, plus il est empressé à vous répondre, à vous satisfaire, plus il affiche de bonne foi et plus vous devez vous en défier.

Ce que nous venons de dire ne concerne nullement les grandes maisons de commerce dont la réputation de probité est solidement assise, et qui, depuis longues années, justifient la confiance qu'on leur accorde.

Pour donner au lecteur la mesure des moyens employés par le petit commerce, dans le but de débiter sa marchandise, nous lui communiquerons ce qui nous a été raconté par un négociant, aussi probe qu'intelligent, sur les achats des denrées coloniales par les *vendeurs détaillants* :

« Il est fort difficile, pour ne pas dire impossible, e trouver sur la place de Paris, des denrées coloniales telles que *café*, *thé*, *cacao*, etc., d'une pureté irréprochable ; c'est-à-dire récoltés convenablement, puis triés, nettoyés, choisis et préparés avec les soins qu'ils exigent ; voici pourquoi :

« Le prix de ces denrées de choix, selon la mercuriàle, étant de cent francs, par exemple ; l'acheteur offre un prix inférieur et se retire si l'on n'accepte point sa proposition. Tous les marchands qui détaillent se conduisent absolument de même. Le marchand en gros se voit, au bout de quelque temps, forcé d'accepter les offres inférieures qu'on lui a faites ; son gain se réduit à peu de choses, tandis que tout le bénéfice passe dans les mains de l'acheteur détaillant.

« Les planteurs voyant que les denrées de qualité

supérieure étaient difficiles à écouler, et avec perte ; qu'au contraire les inférieures s'enlevaient rapidement, ne produisirent que sur commande de fort petites quantités de denrées de choix, et ne livrèrent désormais, au petit commerce, que des denrées belles en apparence, mais inférieures en réalité.

« A l'exception de quelques grandes maisons de débit qui tiennent à honneur de ne vendre que des produits de premier choix, les autres s'inquiètent fort peu du client ; que leur importe la qualité pourvu qu'ils puissent réaliser de beaux bénéfices. — Les maisons honorables, pour conserver une réputation justement acquise, font donc venir directement des magasins du planteur, leurs denrées, avec recommandation expresse d'en soigner la qualité. Voilà pourquoi les denrées coloniales de premier choix se rencontrent fort rarement sur les marchés où l'on ne trouve que des secondes qualités. »

Il résulte de ces faits que si l'on veut avoir des chocolats, des thés et des cafés de premier choix, il faut les acheter dans les grandes maisons dont nous avons parlé ; alors, on a la certitude de n'être pas trompé.

FIN.

TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES DANS CET OUVRAGE

CHAPITRE PREMIER

CHAPITRE II

CHAPITRE III

CHAPITRE IV

CHAPITRE V

PRÉPARATIONS CULINAIRES AYANT LE CHOCOLAT POUR BASE.

CHAPITRE VI

OBSERVATIONS MÉDICALES SUR LES DANGERS DES MAUVAIS CHOCOLATS.

§ 2. — DES BIENFAITS QU'ON RETIRE DE L'USAGE DES BONS CHOCOLATS.

CHAPITRE VII

DEUXIÈME PARTIE. — CHAPITRE VIII

CHAPITRE IX

CHAPITRE X

CHAPITRE XI

CHAPITRE XII

ACTION DU THÉ SUR L'ÉCONOMIE HUMAINE, SES PROPRIÉTÉS ALIMENTAIRES ET MÉDICALES

CHAPITRE XIII

CHAPITRE XIV

CHAPITRE XV

CHAPITRE XVI

CHAPITRE XVII

FIN DE LA TABLE.

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Analyse et description de toutes les substances alimentaires qui servent à la nourriture de l'homme; leurs meilleurs modes de préparation, et l'indication précise de leurs effets sur notre économie.

Cet ouvrage, écrit pour les gens du monde, pour les convalescents et les vieillards, éclaire les lecteurs sur tous les points, même les plus obscurs de l'art culinaire et de l'alimentation.

La digestion! Tout le monde mange et digère; mais fort peu de personnes savent se rendre compte des phénomènes de la digestion; phénomènes des plus intéressants, et d'une haute importance pour les sujets affligés d'un mauvais estomac. *L'Hygiène alimentaire* résume si clairement le mécanisme de la digestion et de la nutrition, que le lecteur n'en aurait pas appris davantage dans un cours de physiologie.

La classification des aliments, les propriétés et

qualités plus ou moins digestibles des diverses substances alimentaires appartenant au règne végétal ou animal; de telle sorte qu'un estomac qui ne peut digérer tel ou tel aliment, aura amplement à choisir parmi une foule d'autres aliments plus en rapport avec ses forces digestives. Enfin, le lieu d'élection de chaque aliment; c'est-à-dire sur quel organe ou sur quel tissu du corps vont se porter les sucs provenant de ces aliments; d'où il résulte qu'on peut, au moyen de cette théorie, diriger sur les organes et tissus qui en ont besoin, une abondance de sucs nutritifs; tandis qu'on peut en priver les organes et tissus qui en ont trop absorbé.

Après l'histoire claire et précise de la digestion, l'auteur passe à l'analyse chimique et aux falsifications de toutes les substances alimentaires; il indique le moyen de reconnaître ces falsifications qui produisent de si grands ravages sur la santé. A ce point de vue, ce chapitre est d'une haute utilité; car les falsifications et les adultérations en tous genres, sont très-répandues de nos jours.

On trouve ensuite de fort curieux détails sur les divers genres d'alimentation, selon les âges, les tempéraments, les professions, etc., sur les moyens efficaces de diminuer l'excès d'embonpoint sans nuire à la santé; également sur l'alimentation *incrassante*, c'est-à-dire propre à engraisser, lorsque la maigreur ne dépend pas d'une altération organique. Le régime

à suivre pour restaurer les constitutions délabrées, pour modérer les tempéraments trop ardents, pour réchauffer les tempéraments froids, etc.

Un article spécial est consacré aux aliments secrets. Le lecteur restera stupéfait en apprenant le nom des substances qui composent ces aliments, si vantés par le charlatanisme, et dont les prix exorbitants servent à payer les annonces des journaux. Vous n'avez plus besoin de médecine ni de médecin ; êtes-vous indisposé, êtes-vous atteint n'importe de quelle maladie, achetez la *Revalenta* ou la *Revalescière*, et vous êtes guéri ; car toutes les maladies cèdent devant ce merveilleux aliment?... Toute personne de bon sens, qui lit de semblables annonces, hausse les épaules, secoue la tête et passe à une autre lecture. Mais il y a tant de gens crédules qui viennent se prendre à cette grossière amorce !

On lira avec non moins d'intérêt la théorie de l'art culinaire; les phénomènes chimiques qui ont lieu pendant les diverses préparations des substances alimentaires végétales et animales ; comment on doit conduire les opérations culinaires pour conserver aux aliments toute leur succulence, leur parfum, leur arôme, leur fumet, et, chose essentielle, toutes leurs molécules nutritives. Ces intéressants détails sont donnés avec une clarté remarquable, qui les met à la portée de toutes les intelligences.

Les fruits n'ont pas été oubliés : leur analyse chi-

mique, leur distinction selon leur saveur, acide, sucrée, âpre, etc.; leur chair ferme, molle, fondante, leur qualité; leurs propriétés d'après le genre auxquels ils appartiennent. Les effets salutaires des bons fruits et les dangers attachés aux mauvais, etc. Enfin, les diverses préparations que la cuisine et l'office font subir aux fruits versts, mûrs et confits.

Dans un chapitre dont la lecture sera des plus utiles aux personnes affectées de maladies des voies digestives, l'auteur traite de l'alimentation des *gastralgiques* et des *gastro-entériques;* il leur indique, d'après sa propre expérience, le régime à suivre, les aliments qu'il faut rejeter, et ceux dont ils doivent faire usage pour enrayer et guérir les tristes maladies qui les dévorent. Les excellents conseils qu'il donne ne resteront pas stériles.

Dans un long chapitre sont exactement décrits les procédés culinaires les plus usités, d'après les premiers et les plus intelligents chefs de cuisine de la capitale. Ces procédés comprennent les viandes, la volaille, le gibier, les légumes secs et verts, les poissons, etc.

L'ouvrage se termine par une *Cuisine de santé,* à l'usage des estomacs faibles, des convalescents et des vieillards, où ont été désignées les substances alimentaires les plus faciles à digérer et les plus nutritives. Leur mode de préparation y est également indiqué.

Enfin, dans une dernière section, sont exposées

lusieurs séries de *mets nouveaux*, résultant de la combinaison des substances isomères. Ces mélanges, bien faits, donnent des mets dont la saveur et l'arôme rappellent les substances qui les composent; ils flattent le goût autant que l'odorat, et possèdent le triple avantage d'être agréables, légers à l'estomac et très-nutritifs.

Ce remarquable ouvrage est appelé à rendre de très-grands services, non-seulement aux gens bien portants, mais surtout aux personnes qui ont les voies digestives faibles, délicates, affectées d'irritation ou de névroses. Les pères et les mères de famille y puiseront de précieuses indications pour combattre les vices de nutrition qui peuvent arrêter la croissance de leurs enfants; des moyens aussi simples qu'efficaces pour restaurer leur constitution et les ramener à la santé. En un mot, *l'Hygiène alimentaire* renferme tout ce qu'il est possible de dire sur les substances propres à la nourriture de l'homme et sur le travail de leur digestion.

Paris. imp. de L. Tinterlin, rue Nve-des-Bons-Enfants, 3.



